Т. О. Гонтар

НАРОДНЕ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ КАРПАТ

АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНСЬКОЇ РСР
*Музей етнографії
та художнього промислу*

Т. О. ГОНТАР

НАРОДНЕ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ КАРПАТ

КИЇВ «НАУКОВА ДУМКА» 1979

В монографии анализируется малоисследованный в советской этнографической науке вопрос народного питания украинцев Карпат. С учетом социально-экономического положения горного населения рассматриваются пищевые продукты, повседневная и праздничная еда, напитки, кухонная посуда, утварь. Отдельный раздел посвящен питанию сельского населения украинцев Карпат в советский период.

Рассчитана на этнографов, историков, а также преподавателей и студентов соответствующих факультетов.

ВІДПОВІДАЛЬНИЙ РЕДАКТОР

Ю. Г. ГОШКО

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Р. Ф. КИРЧІВ,
В. І. НАУЛКО, А. М. ХАЛИМОНЧУК

Редакція літературознавства
та мистецтвознавства

Г $\frac{10602-328}{М221(04)-79}$ 55-79 1508000000

ВСТУП

Харчування є найважливішим соціальним і біологічним фактором людського буття. На ролі їжі в задоволенні першочергової біологічної потреби людського організму наголошував Ф. Енгельс, відзначаючи, що «люди насамперед повинні їсти, пити, мати житло і одягатися, перш ніж бути спроможними займатися політикою, наукою, мистецтвом, релігією і т. д.» [1, 338] *.

Народна їжа і харчування — важлива галузь матеріальної культури — певною мірою відбиває соціально-економічні умови розвитку етносу, ступінь розвитку суспільного організму, культурну спадщину поколінь. Характер харчування народу залежить від багатьох факторів: соціальних та історичних умов, господарсько-культурної специфіки, природно-географічних умов.

Оскільки харчування народу значною мірою залежить від господарського напрямку регіону, воно, зрозуміло, в порівнянні з іншими елементами матеріальної культури, найбільш консервативне і найменш підлягає зовнішнім впливам. Цьому сприяло і те, що готували і споживали їжу в тісному сімейному колі, вона була приватним явищем (за винятком весільних, похоронних обрядів тощо). Їжа належить до тих стійких компонентів культури, які, за визначенням академіка Ю. В. Бромлея, несуть основне етнічне навантаження [25, 67].

Крім біологічної потреби, їжа виконує ширші суспільні функції і, на думку радянських вчених, відіграє роль форми, що опосередковує соціальне спілкування

* Перша цифра в дужках вказує порядковий номер праці, названої у списку використаної літератури, наступні (після коми) — сторінку чи інвентарний номер фондової збірки.

людей [112, 5]. Спільне споживання їжі та напоїв служить об'єднуючим фактором, проявом дружби чи спорідненості між людьми. З другого боку, їжа може виконувати зворотну функцію — соціального розмежування, диференціації людей. Соціальне розмежування в їжі охоплює класові, кастові, станові різноманітності. Сюди ж відносяться тимчасові заборони і обмеження в їжі. За визначенням видатного радянського етнографа С. А. Токарєва, харчові заборони є виявом певних соціальних відносин і взаємопротиставлень: національних, віросповідних, професійних, станових. Харчові заборони та обмеження в деяких народів чи груп народів виражають внутрішній об'єднуючий зв'язок, виступають як якась етнічна ознака, етнічна специфіка в їжі [112, 7].

Вивчення народного харчування має важливе значення для висвітлення етнічної історії народів. Об'єктом даного дослідження є їжа, напої та домашній посуд сільського населення Українських Карпат, яке складало три етнографічні групи українського народу — гуцули, бойки та лемки. Територія, заселена ними, за сучасним адміністративним поділом охоплює гірські райони Львівської, Чернівецької, Івано-Франківської та Закарпатської областей. Населення Лемківщини, яке жило на території, що після другої світової війни відійшла до складу Польської Народної Республіки, за бажанням переселилось у Львівську, Тернопільську, Херсонську та інші області УРСР. Частина лемківських сіл розташована на Закарпатті, в Перечинському районі.

У Карпатах та Прикарпатті внаслідок різних політичних та економічних умов проживала певна частина дрібної шляхти. За даними першого австрійського перепису 1773 р. в Галичині було 19 тис. шляхетських сімей. Невелика частина з них належала до експлуататорського класу феодалів-кріпосників, а решта — до дрібної, так званої ходачкової шляхти, яка не належала до класу експлуататорів, хоча й була масовою соціальною опорою системи феодальної експлуатації [31, 83]. Вже в 30-х роках XX ст. кількість цієї шляхти значно збільшилась. За даними польського буржуазного етнографа А. Фішера [138, 1—2], в Карпатах та Прикарпатті налічувалось майже 500 тис. чоловік шляхти, яку він зараховував до польської національності.

І. Франко, характеризуючи цей прошарок населення, писав: «...шляхта, прозвана у нас «шляхтою ходачковою», се народ український, руський, принаймні по мові. Декуди шляхта не різниться від «простого люду» й одежою, але де інде знов, особливо в багатших селах, старається чи то кроєм шматя, чи то чим-небудь другим відрізнюватися від простих хлопів» [117, 265].

В оповіданні «Довбанюк» І. Франко змалював нужду дрібної шляхти, яка подекуди жила бідніше від селян і харчування якої нічим не відрізнялося від селянського.

Хронологічні рамки нашого дослідження охоплюють кінець XIX—початок XX ст. — період, коли на зазначеній території панувало напівнатуральне господарство і їжа та харчування ще не зазнали помітних зовнішніх впливів. У роботі також приділено увагу їжі і харчуванню населення Українських Карпат в радянський період.

Вагомість теми обумовлена її політичним, теоретичним та практичним значенням. Вкрай убоге харчування карпатських українців у минулому було наслідком соціально-економічних умов життя та колоніальної політики буржуазних країн, до складу яких входили західноукраїнські землі. В радянський час матеріальне і духовне життя населення Карпат незрівнянно покращилось. Невпинне зростання матеріального добробуту, розквіт культури, докорінні зміни в галузі харчування — ось що характеризує сучасний рівень життя гірського населення. Теоретичне і практичне значення теми полягає у використанні кращих надбань народної кулінарії у сучасному громадському та сімейному харчуванні. Актуальність вивчення харчування в гірських селах зумовлена створенням в 1959 р. спеціальної Міжнародної комісії по комплексному вивченню культури і побуту народів, які заселяють карпатський регіон. Харчування карпатського населення досліджується у всіх європейських країнах, межі яких входять до карпатського регіону.

Завдання дослідження — розкрити характер харчування сільського населення, показати багатство способів обробки продуктів, приготування страв, прослідкувати зміни, які сталися в гірських селах Карпат за роки

Радянської влади, виявити спільні риси у харчуванні різних слов'янських народів, зокрема східних і західних слов'ян.

При розв'язанні поставлених завдань автор керувався порівняльно-історичним методом, дотримуючись принципу історизму. Це дало можливість дослідити їжу, напої та домашній посуд в хронологічному плані, простежити зміни в харчуванні, виявити різницю в харчуванні різних соціальних верств суспільства.

За методологічну основу роботи автор взяв праці класиків марксизму-ленінізму про хід історичного процесу та розвиток матеріальної культури, про діалектичний взаємозв'язок, пам'ятаючи ленінські слова, що «найбільш надійне в питанні суспільної науки... не забувати основного історичного зв'язку, дивитись на кожне питання з точки зору того, як певне явище в історії виникло, які головні етапи в своєму розвитку це явище проходило, і з точки зору цього його розвитку дивитись, чим дана річ стала тепер» [3, 63].

При написанні роботи використано польові матеріали, зібрані автором у селах Львівської, Івано-Франківської, Чернівецької і Закарпатської областей, матеріали Львівського та Івано-Франківського обласних архівів. Опрацьовано фондові збірки керамічного та бондарного посуду Музею етнографії та художнього промислу АН УРСР у Львові та фонди Львівського музею народної архітектури і побуту. Крім цього, критично використано етнографічну літературу російських, українських, польських, чеських та словацьких дослідників.

Принагідні відомості про їжу українського населення Карпат вперше зустрічаємо у працях І. Вагилевича [163, 475—498], Л. Вайгеля [164, 31—32], О. Франко [116, 217—230], І. Коперніцького [145, 6—7], І. Кузіва [69, 263—264]. Вони скупі, фрагментарні.

Присвячене побуту гуцулів дослідження визначного польського етнографа О. Кольберга «Ruś karpatska» [144, 131—138] містить загальні відомості про харчування населення в звичайні, святкові дні та пости, переробку молока та виготовлення олії.

Перша спеціальна праця «Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji» про харчування селян східної Галичини (в тому числі гірських районів її) належала вченому-фізіологу, професору Краківсько-

го університету Н. Цибульському [133]. На підставі відповідей на запитальник, розісланий у різні місцевості Галичини, автор проаналізував харчування селян, підкресливши залежність режиму харчування від пори року та від заможності селян. Н. Цибульський прийшов до висновку, що значна частина сільських бідняків харчується недостатньо, одноманітно, перебуваючи в стані напівголоду.

Їжу буковинських гуцулів у загальних рисах описав німецький буржуазний дослідник професор Чернівецького університету Р. Кайндль у праці «Die Huzulen» [142, 53—56].

Буржуазний етнограф М. Зубрицький частково висвітлив харчування селян західної Бойківщини у двох статтях — «Село Кіндратів (Турецького повіту)» [45, 104—112] та «Годівля, купно і продаж овець у Мшанці Старосамбірського повіту» [48, 21].

У першій розвідці автор звертає увагу на сільськогосподарські культури, які становили основу харчування, на способи приготування окремих страв, на режим харчування селян. Відомості про їжу у М. Зубрицького загальні, не пов'язані з соціально-економічним становищем та класовим розшаруванням гірського населення.

У своїй статті «Годівля, купно і продаж овець у Мшанці Старосамбірського повіту» М. Зубрицький докладно описує приготування овечого сиру та страв із нього, відзначаючи багату народну кулінарну термінологію.

Харчуванню селян на Закарпатській Україні відведений підрозділ «Пожива» у праці Ю. Жатковича «Замітки етнографічні з Угорської Русі» [42, 29—31]. Наголошуючи на бідності закарпатських селян, Ю. Жаткович відзначає деяку відмінність у харчуванні населення різних частин Закарпаття, пов'язану з географічними та кліматичними умовами: найкраще, вважає він, харчуються селяни у південній частині Закарпаття. Автор говорить про обмежене вживання селянами м'яса, подає перелік та способи приготування святкових страв, звертає увагу на режим харчування та зміни його відносно пір року.

Харчування гуцулів описав етнограф буржуазно-ліберального напрямку В. Шухевич у праці «Гуцульщи-

на» [129, 140—144]. Він наводить способи приготування щоденних страв, а також святкового та обрядового печива: книшів, кукуців, легкодушників та ін. Загальна картина харчування гуцулів за описом Шухевича не постає, але робота його містить багатий фактичний матеріал. Недоліком в ній є те, що автор недостатньо пов'язує харчування з економічним становищем народу, не паспортизує поданих описів. У розділах «Гончарство» та «Бондарство» зустрічаємо малюнки глиняного та бондарного посуду.

Загальні відомості про їжу гуцулів та бойків містять статті польського етнографа Й. Шнайдера «Z kraju huculów» [157, 153—154] та «Z życia górali nadłomnickich» [158, 141—151]. Автор описує режим харчування, дає загальну характеристику щоденної їжі і напоїв, а також їжі робітників, що працюють у лісах. Цінним є те, що дослідник подає народну термінологію страв.

У деякій мірі святкову їжу бойків висвітлила польська буржуазна дослідниця С. Стшетельська-Гринбергова [155, 435—454]. Праця не мала певного принципу систематизації, за що її критикував І. Франко: «...авторка підійшла до своєї роботи без будь-якої наукової підготовки, в неї не було елементарних лінгвістичних та етнографічних знань, необхідних для такої роботи» [119, 116].

Відомості про їжу бойків знаходимо в творах І. Я. Франка. У 1904 р. він брав участь у науковій експедиції за маршрутом: Мшанець, Лютовиська, Дидьова, Локіть, Бориня, Сможе, Лавочне, Тухля, Славське, Гребенів, Сколе, Вижне і Нижнє Синевидсько, Крушельниця. В результаті з'явилася публікація «Етнографічна експедиція на Бойківщину» [119]. І. Франко вказує на те, що їжа бойків через нужденне їх життя складається переважно з рослинних страв, убога і одноманітна. Дослідник наголошує на найбільш поширених і вживаних стравах, сподіваючись зібрати більше матеріалу при іншій нагоді. У статті «Моя вітцівська хата» [124, 4] Франко зупиняється на випіканні великодного печива та особливостях консервування сала, м'яса і м'ясних продуктів у своєму селі. Відомості про їжу, напої та посуд містяться також у коментарях, зроблених І. Франком до зібраних і виданих ним приказок та

приповідок [120—122]. Приготування багатьох страв гірського і підгірського населення І. Франко детально описав у багатьох прозових творах.

Визначним етнографом-дослідником культури і побуту гірського населення був В. Гнатюк. У статті «Народна пожива на Бойківщині» [32, 580—584] він класифікує їжу за характером основних харчових продуктів, спиняється також на святковій їжі. Дослідник детально описує технологію приготування страв, вживаючи народну термінологію. Їжу бойків В. Гнатюк досліджує з класових позицій, що становить цінність його праці. Автора вразила нужденність харчування гірського населення.

Заслуговують на увагу записи їжі з різних сіл, вміщені в «Матеріалах до українсько-руської етнології» [84, 5—48] з передмовою В. Гнатюка. Автор підкреслював важливість дослідження народного харчування, хоч дещо спрощено трактував соціальний аспект їжі.

Їжу населення на суміжній території двох етнічних груп — бойків та лемків описали буржуазні етнографи Я. Фальковський та В. Пашницький [137, 30]. Вони детально спинились на начинні для печіння хліба, переробки зерна, молока, подали дві таблиці малюнків та фотографії посуду, меню харчування, взяте з чотирьох місцевостей. Я. Фальковський у статті «Село Волосате Ліського повіту» [115, 14] наголосив на вбогості селянського харчування у переднівок.

Переробці молока на гуцульських полонинах присвячена стаття Р. Гарасимчука та В. Табора [141, 89]. Автори прослідковують виготовлення овечої бринзи, масла, подають народну термінологію на означення процесу переробки молока, молочних продуктів та посуду.

Цінний фактичний матеріал містить робота буржуазного дослідника В. Кобільника «Матеріальна культура села Жукотина Турчанського повіту» [61, 143—151]. Їжу бойків він поділяє на групи: в звичайні дні, пости, сімейні та календарні свята. Докладно подано технологію випікання хліба, приготування мучних і картопляних страв. В. Кобільник звертає увагу на режим харчування селян, наводить приблизне меню дня на різні пори року, докладно описує харчування селян в

календарні та сімейні свята. Окремий розділ присвячений дерев'яному посуду та начинню.

Загальні відомості про їжу лемків знаходимо у польського буржуазного дослідника С. Удзєлі [162, 26—28]. У ранній праці, присвяченій матеріальній культурі бойків, сучасний польський етнограф Р. Райнфус [152, 238—239] відзначав бідність харчування горян, особливу увагу приділяючи їжі у передновок, коли населення задовольнялося лісовими горіхами, яблуками, лободою.

Серед названих праць слід особливо виділити науково цінні дослідження І. Франка, В. Гнатюка та до певної міри О. Кольберга і В. Шухевича. Однак можна констатувати, що в дорадянський період систематичного і науково обгрунтованого дослідження в галузі харчування не велось. Описовий характер їжі і харчування, ізольований від соціально-економічних явищ, класової диференціації селян, безсистемність зібраного матеріалу, який не охоплював усієї території гірського населення, — ті основні недоліки, що характеризують праці багатьох авторів того часу.

Дослідження культури і побуту населення Українських Карпат поставлено на наукову основу лише в радянський час. Планово-систематична робота в цьому напрямку проводиться Інститутом етнографії ім. Міклухо-Маклая АН СРСР (Москва), Інститутом мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського АН УРСР (Київ) та Музеєм етнографії та художнього промислу АН УРСР (Львів). Охоплено всю гірську територію. Вперше в наш час введена система комплексного дослідження явищ матеріальної і духовної культури.

Помітний вклад у вивчення побуту горян, зокрема харчування, вніс радянський етнограф І. Ф. Симоненко. В монографії «Соціалістичні перетворення в побуті села Нересниця Закарпатської області» [107, 56—60] автор виходить з класових позицій, нерозривно пов'язуючи харчування з економічним становищем народу та видом робіт. Подано перелік і способи приготування окремих страв, вживаних населенням за часів буржуазної Чехословаччини, наголошено на докорінних змінах, які сталися в закарпатському селі за роки Радянської влади. У статті «Быт населения Закарпатской области» [106] І. Симоненко, характеризуючи полонинне тваринництво,

описує дерев'яний посуд для міряння і переробки овечого молока, процес виготовлення овечого сиру. З обрядового печива в статті представлений «крачун» та магічні дії, пов'язані з ним. Весільної їжі та печива І. Симоненко певною мірою торкався у статті «Свадебные обряды в Закарпатской области» [105].

Висвітленню способів випікання хліба і святкового печива на Закарпатті в минулому присвячена стаття радянського дослідника Ф. Потушняка «З історії матеріальної культури на Закарпатті» [102, 222—228]. Їжу селян автор розглядає у тісному зв'язку з важким економічним становищем народу. Особлива увага приділена описові домішок до хліба (з букової кори, качанів кукурудзи, папороті), які широко вживалися в неурожайні голодні роки. Подана також технологія приготування обрядового печива.

Багато цінного матеріалу про їжу на свята календарного циклу та сімейні містить праця радянського вченого П. Богатирьова «Магические действия, обряды и верования Закарпатья» [22]. Автор правильно оцінює явища духовної культури, виявляє на основі численних польових матеріалів із Закарпаття значення і першооснову різних вірувань, обрядів, магічних дій, пов'язаних з ними страв чи харчових продуктів.

Хоч кількість праць радянських дослідників про їжу і харчування гірського населення порівняно незначна, але їх наукова цінність набагато вища від робіт на цю тему в дорадянський період.

У радянський час з'явились праці та статті відомих етнографів В. Мілюса [87, 127—169], Л. Молчанової [89], І. Корзуна [66], Г. Маслової і Т. Станюкович [82, 143—171], Є. Бусигіна [26] та інші, присвячені харчуванню різних народів, які мають цінний порівняльний та історико-пізнавальний матеріал.

У ряді праць достатньою мірою висвітлено також соціально-економічне становище селян Галичини, зокрема в гірській її частині; підкреслено, що саме від економічного становища значною мірою залежала їжа та харчування. Серед них заслуговують на увагу монографії та статті істориків І. Коломійця [64], І. Компанійця [65], П. Свєжинського [103, 80—91], Л. Олесневича [96, 141—152], Г. Божук [23], В. Литвинова [75, 55—66], Л. Корнійчука [67], В. Ілька [55] та інших.

РОЗДІЛ І

ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, ЇХ ОБРОБКА, ДОМАШНІЙ ПОСУД ТА НАЧИННЯ ГОРЯН КІНЦЯ XIX—30-х РОКІВ XX ст.

СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНЕ СТАНОВИЩЕ КАРПАТСЬКИХ УКРАЇНЦІВ

Західноукраїнські землі, зокрема гірські райони, про які йде мова в праці, протягом багатьох віків перебували під іноземним пануванням. У кінці XIX—на початку XX ст. вони входили до складу Австро-Угорської монархії. Після розпаду Австро-Угорщини українські землі були поділені (при підтримці імперіалістичних держав США, Англії і Франції) між Польщею, Чехословаччиною та Румунією. Панівна верхівка Австро-Угорщини, а пізніше буржуазних Польщі, Чехословаччини та Румунії перетворили західноукраїнські землі у свої внутрішні колонії, в аграрно-сировинні придатки.

Промисловість на цих загарбаних українських землях розвивалася дуже повільно. Застій у промисловості відбивався й на економічному становищі селянства. Основу економіки західноукраїнських земель становило сільське господарство, яке відзначалося низьким агротехнічним рівнем. У кінці XIX—на початку XX ст. у сільське господарство все більше проникає капіталізм. Під впливом розвитку товарно-грошових відносин відбувається класове розшарування селянства на окремі соціальні групи — багатотисячну армію безземельного і малоземельного селянства, прошарок середняків та жменьку куркулів.

В. І. Ленін у роботі «Дитяча праця в селянському господарстві», розглядаючи відомості про землеволодіння в Австрії та Німеччині, відносив господарства селян розміром до 2 га до пролетарських, від 2 до 5 га — до напівпролетарських, від 5 до 10 — до середняцьких, від 10 га і більше — до заможних, більше 100 га — до по-

міщицьких [5, 272]. Цей поділ можна застосувати і до західноукраїнських земель, які перебували в колоніальній залежності від Австро-Угорщини. Головна причина тяжкого життя селян у карпатських горах — малоземелля та погані грунти. Становище в гірських районах було набагато гіршим, ніж у рівнинній частині Галичини. Це підтверджує той факт, що згідно із сільськогосподарським переписом 1902 р. по всій Галичині було 42,7% господарств із земельним наділом до 2 га [103, 83], а в Станіславському воєводстві, де переважала гірська місцевість, — понад 67%. Господарства від 2 до 5 га в Галичині становили 37,2, а в горах — 24,1% [49, 32].

Чиновник угорського уряду Е. Еган, який у дев'яностих роках XIX ст. обстежував становище закарпатського селянства, у звіті міністру землеробства писав, що земля не може забезпечити існування верховинця тому, що її вкрай мало. Свого врожаю у селян вистачає, як правило, до 1 січня. В гірських районах Закарпаття більша частина селян не мають ніякої земельної власності, бо вся їх земля перейшла в руки лихварів. Селяни живуть лише за рахунок заробітку за наймом, а землю беруть в оренду в тих же лихварів. Ні худоба, ні зерно, ні сіно не належать їм, хоч вони біля всього того працюють [40, 34].

І. Франко в одній зі своїх статей писав: «Запитаймо себе тільки, чи господар, що сидить на одним або двох моргах грунту, справді господар. Чи може він держати стілько худоби, скільки треба для оброблення грунту. Чи може з того грунту видобути стілько, скільки потребує на життя та на уплату податків грунтового та домового з додатками. Чи такий господар не жебрак, прив'язаний до того шматка землі, з якого має замало до життя, а забагато для голодної смерті» [125, 215].

І. Франко вважав, що в горах селянин зможе забезпечити свою сім'ю харчовими продуктами на цілий рік лише тоді, коли буде мати 20 моргів (приблизно 12 га) землі. А насправді на початку XX ст. в гірських селах було 90% господарств, земельна площа яких не перевищувала 10 га [96, 141].

Основним джерелом існування пролетарського господарства був продаж робочої сили вбогих селянських

сімей куркулям і поміщикам. «Землеробство, — за словами В. І. Леніна, — тут *підсобне* заняття; а головне — наймана праця в землеробстві і в промисловості [5, 273].

Напівпролетарські господарства в Галичині на початку XX ст. складали 37,2% і володіли 18,5% землі, в Закарпатській Україні вони становили 21,73% всіх господарств [64, 56]. Ця група господарств, як і пролетарська, добувала собі засоби для життя частково найманою працею в сільськогосподарських чи промислових капіталістичних підприємствах, частково — працюючи на власному чи орендованому шматку землі, який давав лише частину продуктів харчування для його сім'ї [7, 162]. Кількість таких господарств з року в рік збільшувалась за рахунок розорення середняків. Так, на Закарпатті в 1930-х роках дрібноселянських господарств було вже 33,2% [23, 11].

Пролетарські і напівпролетарські господарства в горах становили більшість. У 1930 р. в с. Ясиня на Закарпатті селян, які мали від 1 до 5 хольдів * землі, було понад 87% [56, 517].

Середняцькі господарства, які забезпечували свої сім'ї харчовими продуктами протягом року, в східній Галичині становили 14,6% всіх господарств, у горах їх було менше. В 1922 р. на 156 господарств с. Пилипця в Закарпатській Верховині лише три господарі могли забезпечити свою сім'ю власними продуктами [56, 365]. З розвитком капіталістичних відносин на селі середняки розорялися, поповнюючи напівпролетарську групу господарств.

Куркульські господарства в Галичині на початку XX ст. становили 4,8% [103, 83] від загальної кількості господарств і мали 16,1% землі.

Величезна частина земельних угідь у Галичині була власністю земельних магнатів, які володіли більше як 40% землі, хоч становили менше 1% населення [103, 83]. На Закарпатті у 1930 р. поміщикам, які становили 2,5%, належало біля 66% усіх земель [23, 11]. В цих господарствах, як і в куркульських, широко застосовувалась наймана робоча сила.

---

* 1 хольд дорівнює 0,432 га.

Важливе значення для характеристики економічного становища селянства мало забезпечення його худобою. Кількість сільськогосподарських тварин була прямо пропорційна розмірам орних земель. У кінці XIX — на початку XX ст. пролетарські і напівпролетарські селянські господарства були погано забезпечені робочою худобою. На 100 пролетарських господарств 75 не мали коней і 25 — корів [65, 40].

На Закарпатті у 1925 р. налічувалось понад 82 тис. однокінних господарств і понад 30 тис. безтяглових, а на господарства розміром до 5 га не припадало навіть по одному коневі [23, 14—15].

Хоча в горах були умови для розвитку тваринництва, але воно перебувало в стані занепаду, бо більшість пасовищ та лук належала поміщикам та куркулям. Весною, коли найбільш дошкульно відчувалась нестача корму, селяни Бойківщини годували худобу солом'яними сніпками, які знімали з дахів [78, 17]. Тому худоба в гірських селах була маломолочна.

Через недостатню кількість худоби малородючі гірські грунти погано угноювались, що вело до низьких урожаїв. Вкрай повільне застосування досягнень агрономічної науки, застарілі методи обробітку грунту, недосконалі знаряддя праці призводили до низької продуктивності землі. Урожайність сільськогосподарських культур у Галичині була в півтора-два рази нижчою, ніж у країнах Заходу [114, 251]. У гірських районах — ще нижчою, бо земля там була найубогіша, і часто овес, єдиний хліб верховинців, давав такий урожай, який не перевершував витраченого посівного матеріалу [64, 161].

Сільське господарство в горах не могло забезпечити основну масу горян продуктами харчування. Свого врожаю більшості селян вистачало до нового року, після чого наступав так званий переднівок — 6—7 голодних місяців, коли вони змушені були купувати чи брати в борг на відробіток сільськогосподарські продукти [64, 307].

Важким тягарем на плечі трудящого селянства лягали податки, які зростали з року в рік: земельний, домовий, прибутковий, з приросту м'яса, на утримання війта, поліції, костьолу, школи та ін. Непрямі податки, тобто на товари широкого вжитку — сіль, м'ясо, цукор,

тютюн, становили в декілька разів більшу суму, ніж прямі. Податки в Галичині в 30-х роках XX ст. були значно вищими, ніж у метрополії [67, 37].

Щоб сплатити податки і різного виду побори, селяни змушені були ще восени продавати за безцінь зерно, після чого у них залишалося хліба лише до середини зими.

Всезростаюча сума боргів, різних поборів, податків змушувала переважну більшість селян звертатися за позикою до лихварів, куркулів. У горах буйно процвітало лихварство, бо «чим глухіше село, чим далі воно стоїть від впливу нових капіталістичних порядків, залізниць, великих фабрик, великого капіталістичного землеробства, — писав В. І. Ленін, — тим сильніша монополія місцевих торговців і лихварів, тим сильніша підлеглість їм околишніх селян і тим грубіших форм набуває ця підлеглість» [2, 363]. Процент, який платили селяни лихварям, був високим — 30—50, найнижчий — 20% [64, 279].

Крім цього, на Гуцульщині та Бойківщині існували різні форми експлуатації селян куркулями і лихварями: кредитор за проценти користувався землею селянина, а в Долинському, Калуському і Турківському повітах селянин годував худобу або обробляв землю лихваря та ін. Іноді лихварі віддавали на випас селянинові телят, яких він повинен був годувати протягом кількох років. У випадку падежу худоби вся відповідальність лягала на селянина [96, 149—150]. Про цю форму лихварського капіталу на Закарпатті писав Е. Еган: «Хто з захожих побачить у селі худобу, сей не має поняття, що переважна частина сеї худоби належить до торгівельника» [40, 36].

Селяни-боржники, попадаючи в залежність до лихварів, часто втрачали майно та землю, поповнюючи ряди сільського пролетаріату.

Створені в Галичині різноманітні сільськогосподарські та іпотечні банки, кредитні кооперації і ощадні каси не сприяли розвиткові селянських господарств, а лише більше закабаляли їх. «Легкий кредит був видаваний гуцулам цілими десятками банків, заложених всілякими спекулянтами не для порятування, а для нищення людей», — писала навіть буржуазна газета «Діло» [38].

Внаслідок безземелля і малоземелля, низьких урожаїв, недостатньої кількості худоби прибутки селян були мізерними, життєвий рівень горян був значно нижчим від життєвого рівня селян з низинної Галичини. І. Франко писав, що найбідніший селянин з долин, напевно, не змінявся б на життя підкарпатського бойка, який половину року живе самою картоплею, а другу половину лише самим вівсом без жодної переміни [139]. В горах багатим господарем вважався той, який міг прогодувати сім'ю власними продуктами протягом року. Низький життєвий рівень гірського населення Карпат був причиною і низької купівельної спроможності народу. Про голод, злидні трудящого селянства Закарпаття в 30-х роках писала преса: «Нужду і нещастя Ужанської Верховини тільки той може собі вповні уявити, хто був у тих сторонах і сам бачив, як живуть там люди... треба послухати розкази про безнастанний голод, подивитися, що їсть там народ, щоб трохи порозуміти, яка там безмежна нужда» [23, 28].

Постійним супутником життя основної маси селян у горах було хронічне недоїдання. Частим явищем були голодні роки, які у народі називались «тісними». Про голод, який поширився в середині XIX ст. (1846 р.) по всій Галичині, писав І. Франко [118, 327—328]. В 1866 р. голод охопив і Гуцульщину. Цей період у житті горян описав М. Зубрицький [46]. Голод гнав значні маси селян з гір на Поділля.

У 1903, 1904, 1908 рр. голодувало Закарпаття, внаслідок чого селяни не мали навіть картоплі і кукурудзи на посів [65, 69—70]. У гірських селах голод панував також у 1912, 1925, 1926, 1928, 1929 рр.

У звіті Турківського повітового старости за березень 1926 р. вказувалось: «...голод, про який я неодноразово писав до воєводства, починає проявлятися в повну силу... половині населення повіту загрожує голодна смерть... прошу прислати принаймні 50 вагонів картоплі для розподілу між голодуючим населенням, бо в протилежному разі 30 000 населення не витерпить переднівку» [25, 70—71].

Допомогу голодуючому населенню Галичини подала молода Країна Рад. У серпні 1926 р. жителі Долинського і Турківського повітів одержали безкоштовно зерно з СРСР [25, 78].

Особливо нестерпним було становище горян у роки світової економічної кризи (1929—1933 рр.). Недоїдання і голод стали масовим явищем. Так, 1932 р. у с. Жаб'йому на Гуцульщині з голоду попухли 800 сімей [104], а 85 сімей з с. Криворівня їли лише раз на добу [94]. Основною їжею в голодні роки була пісна картопля та страви з неї. Коли ж бракувало і цього продукту, селяни харчувалися бур'янами — подорожником, кропивою, лободою. В голодні роки населення гірських сіл змушене було пекти так званий хліб із змелених на жорнах струхлявілих пеньків дерева [95].

Наслідком хронічного недоїдання і голоду переважаючої більшості селян були хвороби. 1935 р. у с. Нижні Верецькі (на Закарпатті) в кожній другій хаті хворіли дорослі і діти [56, 278], а в с. Пилипець Міжгірського району споживання бур'янів стало причиною захворювання 150 чоловік [56, 365].

Сільське господарство підривали стихійні лиха — повені, градобиття, бурі, посухи, неврожаї, що повторювались через кожних три-чотири роки. На Буковині в 1914 р. великої шкоди завдала повінь, яка знищила всі посіви в горах, в результаті чого настав голод [65, 70].

Страшна повінь у серпні 1928 р. знищила понад 800 сільських громад*, тисячі селянських будівель, посіви у 24 південногірських повітах східної Галичини [50, 143]. В результаті цієї повені сотні тисяч селян залишились без даху над головою і без будь-яких засобів на існування.

Надзвичайно тяжке економічне становище селян змушені були визнати навіть буржуазні економісти та чиновники, наприклад С. Данилович: «То ж яке життя у переважаючої більшості наших селян? Знаєм добре. Жиють голодом та холодом. В хатах студень, одежі нема, один кожух на всю родину... жиють, як божий рік, голим борщем та пісними бараболями, а хлібець святий — що аж жаль дивитися... і такого не найдеш... Скоромини і на великдень не кожний їсть... Ви знаєте ті наші страшні «передніівки», що тягнуться від коляди аж поза Петрівку» [35, 1—2].

---

* Адміністративна одиниця за часів Австро-Угорщини і Польщі, яка складалася із одного чи кількох малих сіл.

Саме таке нестерпно важке економічне становище переважної більшості селян у досліджуваний період визначало і харчування народу: недостатня кількість їжі, обмежений асортимент страв та низька її калорійність.

ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ЇХ ОБРОБКА

Харчування кожного народу перебуває в тісному і нерозривному зв'язку з розвитком його основних галузей. Ведучими галузями сільського господарства гірського населення було землеробство та тваринництво, зокрема вівчарство. Допоміжна роль належала садівництву, мисливству, рибальству, збиральництву, бджільництву.

На незначних орних площах у горах сіяли овес, ячмінь, менше жита та ярої пшениці, а на Гуцульщині ще й кукурудзу. З городніх культур перевага надавалась картоплі, вирощували капусту, буряки, біб, горох, часник, цибулю, рідше — моркву, мак, салат, брукву, ріпу, петрушку. Через несприятливі природно-географічні умови в горах огірки дозрівали не скрізь, лише заможні селяни мали змогу купувати їх у містах. Помідорів гірське населення до радянського часу взагалі не знало.

Розвиток тваринництва був зумовлений наявністю пасовиськ та полонин. Для харчування населення важливе значення мало розведення овець та корів, бідніші селяни утримували кіз.

Яку ж роль у народному харчуванні кінця XIX— початку XX ст. відігравав той чи інший харчовий продукт?

Якщо в лісостеповій частині України головною сільськогосподарською культурою було жито, а в степовій — пшениця, то в горах (на Бойківщині і Лемківщині) основне місце належало вівсу, на Гуцульщині — кукурудзі. Скрізь горяни вирощували ячмінь, зокрема його гібридний сорт «оркіш», «воркіш». Жита та пшениці сіяли дуже мало (через погані грунти та несприятливі кліматичні умови) в основному заможні селяни лише для святкового печива.

Значна роль у народному харчуванні належала бобовим (квасолі, гороху, бобу). «Біб — половина хліба», — вважали бойки [120, 35].

Кожен господар вирощував коноплі чи льон, з насіння яких робили олію («олій»). Олія була єдиним жиром в час постів. Проте «без олію не зомліїо», — говорили селяни [122, 479].

Продукти тваринного походження, особливо м'ясо, різні соціальні групи гірського населення споживали не в однаковій кількості. В. Гнатюк, досліджуючи бойківську їжу, вказував, що заможніші господарі їли м'ясо 2—3 рази на рік, а більша частина селян протягом року зовсім його не вживала [32, 579]. Качок, курей, гусей тримали в обмеженій кількості, яйця, як і птицю, переважно продавали для покриття різних податків, для купівлі сірників, гасу та інших побутових товарів. М'ясо з птиці готували тільки для хворих та на весілля. Вживання м'яса в харчуванні карпатських українців знаходилось у прямій залежності від заможності селян та від пори року: влітку переважно волове, восени — баранина, взимку — свинина, яка вважалась найкращим м'ясом [133, 79]. Бідні селяни їли м'ясо хворої тварини, яку доводилось прирізувати. Бували випадки, що жителі гірських сіл готували м'ясо здохлої худоби [99, 40.]

Важливу роль у харчуванні мало молоко та різні молочні продукти («набіл»): сир, «гуслянка», овечий сир, бринза («їдкий сир», «лютий сир»).

Велике значення у харчуванні гірського населення мала картопля. Внаслідок неврожаю на картоплю в 1846 р. у Галичині почався голод. З городніх культур варили страву або ж використовували їх як приправу (петрушка, морква, часник, цибуля). На Закарпатській Бойківщині та Лемківщині поширеною городньою культурою була бруква («кваки»), яку навіть квасили на зиму.

Садівництво в горах було слабо розвинуте через несприятливі кліматичні, географічні умови та малоземелля селян. У карпатських селах вирощували в невеликій кількості яблука, груші, рідше — сливи, черешні. На Бойківщині і Лемківщині росло чимало диких груш та яблунь. Більше садів було на Гуцульщині, переважно у заможних селян [129, 131—132]. У гірських селах фрукти мали назву «садовина». На Лемківщині та Бойківщині на означення фруктів вживалася назва «овочі», яка побутувала ще в Київській Русі [39, 142].

Рибальство та мисливство давало мізерну частку продуктів харчування, оскільки на ці види занять селяни не мали дозволу. Допоміжним заняттям горян було бджільництво. Мед вживався в їжу лише на свята, часто відіграючи обрядову роль.

Деякі харчові продукти та приправи селянам доводилося купувати: сіль, цукор, шафран, цинамон, лавровий лист. Сіль продавали у великих грудках («топках», «гусках», «товпугах»), які мали вигляд зрізаного конуса (виварену сіль заливали у спеціальні форми). Вага «топки» — 2—5 кг. Гірське населення вживало солону воду «соровицю», «ропу», яку брало із соляних джерел («солянок»). Із «соровиці» готували страву, використовували її для соління м'яса. Через погане сполучення сіл із містами, переважно взимку, горянам, в основному бідним, довгий час доводилося обходитися без солі. Особливо від цього терпіли бойки, яких навіть прозивали «несолоними» («Ой ти, бойку несолоний»). Наймаючись на роботу в рівнинних повітах Галичини, бойки часто не могли звикнути до солоного і кислого хліба [120, 102].

У надзвичайно обмеженій кількості в гірських селах вживався цукор. Його, як і сіль, продавали великими грудками («гурманами»). В 20-х роках XIX ст. діти бідних селян на Закарпатті навіть не знали, що таке цукор [109, 172]. Споживали його заможні селяни лише на свята. Тільки багаті селяни купували чай та каву.

Деякі харчові продукти привозили з рівнинних районів Галичини та інших місць: пшоно, гречану крупу, рис, на Бойківщині — кукурудзяну крупу («гінгерицю»). На Гуцульщині кукурудзу докуповували в містах або вимінювали на Покутті за молочні продукти, дерев'яні чи керамічні вироби. Але переважна більшість населення, яке вело напівнатуральне господарство, харчувалася продуктами власного виробництва.

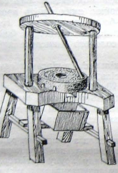
У голодні неврожайні роки бідні селяни споживали лободу, кропиву, листя гірчиці, подорожника; домішками до хліба була потовчена кора дерев — дуба, бука, сушеного пирію та ін.

Обробка харчових продуктів

Обробка зернових — ячменю, кукурудзи, вівса, жита, пшениці в гірського населення Карпат відбувалася в основному вдома, на ручних млинах — жорнах, у ступах, рідше — у водяних млинах.

У водяних млинах мололи зерно переважно заможніші селяни, які мали його в більшій кількості. Примітивний спосіб обробки зерна на жорнах існував у гірських районах аж до встановлення Радянської влади, тоді як у центральних областях України у XIX ст. жорна побутували уже як пережиток [34, 99].

Конструкція жорен у карпатських селах, як і в центральних областях, в основному була однаковою. Складалися вони з двох каменів: нижнього — «спідника», «сподка», який встановлювався нерухомо, і верхнього рухомого — «поверхника», «верхняка», які по вертикалі з'єднувались металевим стержнем (веретеном). Камені поміщалися у колоду з твердого дерева, в якій був видовбаний круглий отвір (круг). Верхній камінь приводився в рух за допомогою ручки («жорнівки», «жорнянки», «бегарчика», «млинчувки», «погонача», «млинцівки»), вставленої в отвір («каганець», «ямку жорнянки») на краю верхнього каменя і з'єднаного із діркою перекладини («кросен»), встановленої на колоді. Зерно засипали в отвір, зроблений у центрі верхнього каменя («прогорнищю», «дучаю», «дуджайку», «дучку»). Борошно висипалося через бічний отвір («порплицю», «мучник», «падок») у підставлене корито.



Жорна.

В отворі верхнього каменя, куди всипали зерно, була планка (поперечка), на яку насаджувалося веретено. Нижній кінець стержня веретена вкладали у планку, яка спиралася на так звані дзвігні, підойму [137, 31;

129, 170—171; 61, 69]. Опускаючи чи піднімаючи підойму за допомогою клина, піднімали чи опускали верхній камінь, регулювали віддаль між каменями, а це в свою чергу впливало на виготовлення борошна різного помолу чи крупи.

Хоч мелення на жорнах було нелегкою справою, цю роботу виконували переважно жінки і дівчата:

Як пішла я до свекрухи,
Зробилася чорна,
Того мені наробили,
Свекрушині жорна, —

співалось у коломийці [63, 273]. За один раз намелювали невелику кількість борошна, не роблячи запасів. Процес мелення зерна на жорнах знайшов відображення у бойківських та гуцульських коломийках:

В Вуторопах нема млива,
Лишень самі жорна.
Увесь тиждень та жорнаю,
В неділю голодна

[130, 127].

На жорнах виготовляли вівсяну крупу. Овес попередньо варили у дерев'яній діжечці, заливши його гарячою водою та вкинувши розпечений камінь. Проварене і висушене в печі зерно просівали і мололи на жорнах.

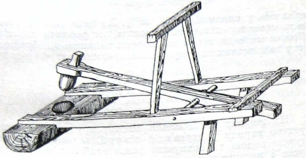
Для виготовлення крупи в гірських районах, як і по всій Україні, вживали також ручні чи ножні ступи. Давнішими і більш розповсюдженими були ручні ступи («товчки»), видовбані з цілого пня дерева, або з вставленим дном. На Лемківщині зустрічалися ступи, складені з чотирьох клепок і дна [137, 32—34]. Робили їх переважно з бука, рідше осики, для міцності стягували дерев'яним чи металевим обручем. Висота ступи — 90—100 см. Зерно товкли товстим костуром («ступіром», «головачем», «толоком», «довбнею»). Були вони різної форми з металевим окуттям чи з набитими внизу цвяхами.

У ступі товкли ячмінь, пшеницю, рідше овес. Насипавши в ступу зерна, вливали трохи теплої води і товкли його, доки не відставала лузга.

Ручні ступи були найбільше поширені на Бойківщині та Лемківщині. На Гуцульщині побутували також

і ножні ступи. Конструкція їх складніша, досконаліша, в них легше обтовкувати зерно. Поширені вони були і в центральних областях України.

Ножна ступа складалася з колоди — розколеного навпіл шматка дерева, в якому була видовбана яма, дно її покривали тонкою бляхою. До колоди прибивали два дерев'яних бруси («підножа»), які трималися на ніжках («лабках»). Між «підножами» обертався бігун (вал), з'єднаний із довгим товстим дерев'яним брусом — «ступірем», «клюпачем», на кінці якого знаходилась та



Ножна ступа.

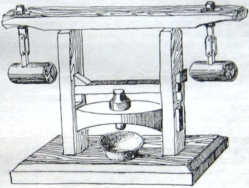
частина ступи, якою обтовкували зерно — «клюпа», покрита зісподу бляхою [129, 189—190]. На середині «підножа» був «ручник» — пристрій, за який трималися руками під час товчення зерна. Працюючий, взявшись за «ручник», ставав на «клюпач» однією ногою вище, а другою — нижче валу. Під час натиску ногою на кінець «ступіра», піднімався інший, потовщений його кінець. Коли сила ваги тіла працюючого переносилась на ногу, яка стояла вище валу, «клюпач» падав униз і бив, товк зерно. Ручні та ножні ступи були поширені також у побуті східних [82; 89], західних [161; 150] слов'ян та в прибалтійських народів [87, 134].

Ступи використовували також для обробки насіння льону, ріпака, конопель при виготовленні з них олії. Найбільше вживалася льняна олія, дешевша від конопляної. Олію з ріпака робили бідні селяни. Били олію

перед великим та пилиповим постом у спеціальних олійницях, які розміщалися у шопі, стайні або в сінях. За виготовлення олії власникам платили макухою, олією чи грішми.

Висушене в печі насіння льону чи ріпака пересівали і били («піхали») у ступі, доки не утворювалось борошно (перша мука), яку несли до олійниці «спущати олій» [61, 71].

Складнішим був процес виготовлення олії з конопляного сім'я. Його спочатку декілька разів мололи на



Олійниця.

жорнах, потім товкли у ступі на борошно, просівали і били другий раз у ступі до тих пір, поки борошно (друга мука) не ставало вологим. Цю масу висипали в ночви і, наливши трохи гарячої води, м'яли руками до тих пір, поки з неї при стисканні не виділялася олія. Підготовлену муку олійник підсмажував на олійницькій печі («панві»), згортав у волосяний чи сукняний ворок («волосовий кап») і вкладав у олійницю.

Олійниця складалася з колоди, вставленої між двома стовпами, вкопаними в землю і зверху з'єднаними горизонтальною балкою («правилом»). На виступаючих кінцях «правила» розташовувались два дерев'яних ру-

хомих молоти (тарани). В колоді була видовбана яма, в яку вкладали підготовлену масу. Посередині ями знаходився отвір (цівка), через який витікала олія. Над колодою, паралельно до неї, встановлювалась рухома стріла, посередині якої був товкач — «заяць», що прилягав до дна ями. Для виготовлення олії потрібно було два чоловіки, які підносили вгору тарани і одночасно відпускали їх. Тарани вбивали клини в стовпи, тим самим спускаючи стрілу з товкачем, який натискав на підготовлене лляне чи конопляне насіння і видушував олію. У вороці залишалася макуха («макух»).

З розвитком техніки на селі з'являються нові олійниці, в яких олію витискали великою металевою шрубою [28, 92—93]. Шрубу купували у місті, а решту олійниці доробляли самі селяни. Такі олійні мали заможні селяни.

Переробка м'яса і сала

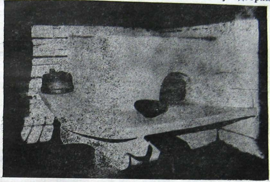
Переробка м'яса і сала в гірських селах мала давні традиції. Свиней різали за тиждень до різдва, перед Ігнатом (20 грудня). Про усталення цієї традиції говорить народна приповідка: «Браття, завтра Ігнатя. Тко має свині, най ріже нині» [106, 82]. Перед великоднем свиней різали рідко, бо вже було тепло.

Багатші господарі різали одну свиню на рік, а бідніші купували в спілку. Різали свиней самі господарі або спеціальний різник. На Гуцульщині і частково на Бойківщині свиню смалили соломою, поклавши її на каміння, кілька разів обшкрібали зісмалену шерсть та поливали водою, аж поки шкіра не ставала чистою. В західній частині Бойківщини (Старосамбірський район Львівської області) свиню також парили гарячою водою в кориті, зрізаючи шерсть. У центральній частині Бойківщини (Сколівський район Львівської області) шкіру знімали, використовуючи її для пошиття постолів.

Тушу свині клали на столі, на зняті двері чи у велике довбане корито (на Закарпатті), вибирали нутрощі, відділяли м'ясо від сала, після чого розрізали вздовж хребта.

Щоб м'ясо і сало могли довго зберігатися, їх солили, вудили в диму, робили ковбаси, сальтисон.

Зупинимося спочатку на переробці м'яса. Цей процес був тісно пов'язаний з особливістю народного будівництва в горах. Дим, виходячи через отвір у стелі (в курних хатах) чи через каглу в сіни (напівкурних), розходився по піддашшю («поду»). «Під» був добрим



Бойківська курна піч.

місцем для копчення (вудження, «будження») овечого і свинячого м'яса та сала і зберігання їх протягом довгого часу.

В гірських селах у диму вудили свинячі ноги («лаби»), голову і стегна («клубек», «шовдар»), посоливши їх та підвісивши на бантині біля кагли або у комині. В диму вудили також порібрину — «боки з ребрами», порізавши її на довгі шматки («полті»). Закопчене м'ясо зберігали на горищі або в коморі, повісивши на стіні (Бойківщина) чи склавши в добре закриті діжечки («бербениці», «гелетки») — на Гуцульщині.

Крім вудження, овече і свиняче м'ясо солили. Посолене в кориті, воно стояло кілька днів. Ропу, що утворювалась, зціджували, а м'ясо щільно складали у діжечку та закривали. На Бойківщині до посоленого баранячого м'яса додавали часник [158, 147].

З м'яса робили ковбаси. Спосіб приготування їх такий же, як і на всій Україні. Добре вичищені і вими-

ті кишки (на Закарпатті — «гурки») начиняли посоленими та приправленими часником і перцем шматочками м'яса і сала. М'ясо різали із стегна та підчеревини («худини»). Для зручності при наповненні кишки в неї вставляли березовий прутик, складений кільцем, рідше користувались бляшаною цівкою. Більш вдосконалений пристрій ковальської роботи для начинення ковбас, так звана машинка, вживався в 20—30-х роках XX ст. Ковбаси вудили в диму, зберігали їх у коморі.

Товсті свинячі кишки в гірських районах наповнювали ячмінною, вівсяною чи кукурудзяною крупою або грубо змеленою ячмінною мукою. Змочену крупу солили, приправляли дрібно посіченим часником та перцем, начиняли кишки і варили у воді. Так само начиняли свинячий шлунок («мацько») [32, 580].

Кишки наповнювали також кров'ю, змішаною з крупою. Зварену вівсяну, ячмінну, рідко рисову крупу змішували з кров'ю, наповнювали кишки, після чого їх варили, а перед тим, як їсти, підсмажували у ринці. Іноді кров варили у горщику, відціджували рідину, засмажували жиром і солили. Їли відразу, не зберігаючи на довший час.

Із вух, язика, легенів і м'яса варили сальтисон («сальцесон», «шойт» — на Закарпатті). Звареною та посіченою шкірою з голови, язиком, нирками, легенями наповнювали старанно вичищений та вимитий свинячий шлунок, зашивали його і варили у воді, а потім клали під прес, щоб стекла рідина («дзяма»).

Свиняче сало консервували двома способами: солили і вудили в диму. Посолені в кориті шматки сала (солонину) складали в діжечку. Для кращого зберігання сала, щоб не було доступу повітря, гуцули на кришку «бербениці» насипали сіль [16, 131]. Хребтове сало, порізане на квадратні чи великі довгі шматки («полті», «півтиці», «півтя», «полотки»), вішали на горищі, де воно вудилось.

Із внутрішнього жиру робили так зване сало, саланицю, здір (на Гуцульщині). Посолений внутрішній жир і шматки хребтового сала зашивали у м'яку шкіру з черева свині, надаючи круглої форми, з двох боків стискали дощечками, кінці яких міцно зв'язували мотузками [124, 4]. У деяких бойківських селах (Сколівський район Львівської області) внутрішній жир скручували,

зшивали і клали на дошку, яку підвішували в диму між кроквами чи в хаті. В залежності від товщини жиру та інтенсивності топлення печі, його вудили від трьох неділь до кількох місяців. На Гуцульщині внутрішній жир солили, скручували і зашивали у чисте полотно, після чого вудили в диму [17, 26]. Коли сало проходило димом і набирало жовтуватого кольору, воно було готове до вжитку і могло зберігатися протягом двох років. Їли його під час весняних робіт, сінокосів, жнив, беручи в поле. Салом мастили («правили») страви, найчастіше картоплю і капусту. Такий спосіб консервування внутрішнього сала був характерний і для центральних областей України [81, 162]. Зрідка внутрішнє сало топили в печі, зливаючи смалець у горщик. Цей спосіб консервування жиру був поширений в гуцульських селах (Надвірнянський район Івано-Франківської області).

Переробка молока

Найпоширенішим продуктом із овечого молока була бринза. На Гуцульщині її робили пастухи на полонині. На Бойківщині та Лемківщині, де переважали кошари з вівцями біля села, бринзу готували вдома самі селяни.

Для штучного заквашування овечого молока потрібна була так звана риндзя, яку робили зі шлунка («калюха») дво-, тритижневого теляти чи ягняти, яке не їло ніякої їжі, крім молока. Добре вимитий та посолений шлунок наповнювали молоком корови, яка недавно отелилася, або сметаною і яйцями. Підвішений під стелею, шлунок проходив димом і висихав. «Риндзю» робили взимку, коли різали молодняк.

Перед виготовленням овечого сиру вміст «риндзі» розводили посоленим теплим молоком, водою чи сироваткою, внаслідок чого утворювався «кляг», «глег», який заливали у дерев'яну діжку («путину», «путиру», «гелетку») чи горщик з молоком. Молоко з «клягом» ставили в теплому місці, коли воно загусне — колотили «баталівом», «ботелевом» так, як при виготовленні масла, внаслідок чого відділявся сир. Сир вибирали у полотняний мішечок («цідиль», «будзов'яч») чи просто у шматок полотна, зав'язували і підвішували на цвях чи кілок у стіні, щоб стекла рештка сироватки. Овечий

сир називався «бундз», «буз», у лемків — «грудка», у бойків побутували всі три назви. На полонині його сушили під стріхою на полиці («подрі»), де провівав вітер, а вдома — на грядах у курних хатах. Після довшого висихання на «будзі» утворювалася товста тверда шкіра, яку іноді доводилося розбивати сокирою. Із «будзів», «грудок» робили бринзу, потерши на тертці або розім'явши в дерев'яному кориті чи «гелетці», посоливши та додавши червоного меленого перцю («паприки»). Потримавши цю масу в теплому місці (на печі чи грядах) від трьох днів до двох тижнів, отримували бринзу. Якщо «будзи» довше сохли, їх менше витримували в теплому місці і навпаки. Бринза була гостра, їдка на смак. Її щільно набивали в дерев'яні діжечки, клали листя хріну (на Бойківщині), прикладали кружком і каменем так, що зверху виступала ропа. Бринзу виносили в комору, де вона могла зберігатися і два роки [32, 591—593]. Бринза з коров'ячого молока була нижчої жирності, ніж овеча чи козяча. Іноді її робили із змішаного овечого, коров'ячого та козячого молока. Бринза була незамінимим продуктом до картоплі, їли її також з хлібом, з кулешею, «банушом», варили з нею вареники тощо.

У весільній обрядовості бойків при сватанні бринза відігравала таку ж роль, як гарбуз у центральних областях України. Вираз «бринзу прикітити» [60, 19], «віднести бринзу» [158, 146] означав відмову дівчини хлопцеві.

Із коров'ячого молока на Гуцульщині готували «гуслянку». Спосіб приготування «гуслянки» майже такий самий, як ряжанки в центральних областях України: до кип'яченого остудженого молока додавали трохи «гуслянки» чи кислої сметани. Протягом дня молоко скисало, загусало і утворювалась кислувата на смак «гуслянка», яка могла довго зберігатись. Чим довше вона стояла (і до півроку), тим робилася кислішою. Кислу «гуслянку» розводили водою чи свіжим молоком і їли з кулешею, хлібом, «бурчіником». Її давали також худобі після отелення.

Властивість «гуслянки» зберігатися протягом довгого часу давала можливість заготовляти її влітку, коли було багато молока, а споживати взимку і весною. В ній ніколи не відділявся сир і сироватка. Коновки

з «гуслянкою» зберігали у коморах чи в ямах [129, 214—215]. Готували «гуслянку» і на Покутті, називали її тут «прєтане молоко» [33, 54].

Переробка грибів, ягід та овочів

Найдавнішим видом заняття гірського населення було збиральництво. Карпатські ліси, багаті на різноманітні гриби, ягоди, давали селянському господарству та харчуванню додаткову підмогу.

Грибів було досить багато. Населення Українських Карпат вживало в харчовий раціон білі гриби (правдиві гриби, біляки); лисички (лишки, лисиці, лищанки); рижики (рижки, рички); корбани (покорбани); ячники (яєшники); підосичники (синюри); підберезники (березовець); «голубінки»; кострубатки звичайні (баранячі роги); корохи поясисті; сироїжки (сироїдки); маслюки (масляники); опеньки (підпеньки); грузді та ін.

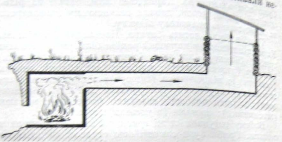
Влітку готували свіжі гриби, на зиму їх сушили та солили. Гриби були самостійною стравою чи доповненням, приправою до інших страв. Найбільш поширеним способом зберігання грибів було сушіння. Найчастіше сушили білі гриби, менше — опеньки. Сушили їх у печі в кілька прийомів або на сонці, нанизавши на нитку. Більші гриби перерізали, малі сушили цілими. Сухі гриби зберігали у дерев'яному посуді, варили з ними юшку, борщ, квашену капусту, зрази з грибів та інші страви.

Рижики та грузді в карпатських селах солили. Почищені та вимиті гриби складали шарами у діжечку, перекладаючи цибулею, кропом та перцем, солили. На Бойківщині рижики прикривали листям хріну або клена [32, 591]. Зверху гриби накривали дощечкою та прикладали каменем. Солоні рижики, грузді їли з хлібом та картоплею, в селах західної Бойківщини їх ще підсмажували у ринці.

Заготівля лісових ягід населенням Українських Карпат була дещо обмеженою. Жінки і діти збирали по лісах суниці («ягоди»), малину, брусницю («гогодзи»), чорниці («афени», «яфени»), терен («тер»), дикий агрус («витрину»), ожину («драпаки») та дикі порічки. Лісові ягоди їли свіжими, частину продавали. Рідше їх сушили, використовуючи найчастіше як ліки. На Гу-

цульщині сушили (на сонці чи в печі) чорниці, які потім вкидали у пляшку та заливали водою або горілкою. Така настойка вважалася добрим лікувальним засобом від шлункових захворювань [43, 47].

Заможна верства гірського селянства із чорниць та малини робила «сос» — засипала ягоди цукром. У селах західної Бойківщини малину спочатку заливали не-



Сушарня «озниця».

великою кількістю теплої води. Через три дні видушували сік, додавали цукор і утворений «сос» зберігали на зиму [17, 71]. Але через високі ціни на цукор «сос» робили рідко. На Лемківщині та Бойківщині сушили терен, з якого взимку варили компот («юху»). На Гуцульщині інколи робили повидло з брусниці та малини [43, 47].

Фрукти — яблука, груші, сливи — сушили в печі або на печі. На Бойківщині сливи сушили також на центральній балці в хаті (на «грагарі»), склавши їх на сплетену з ліщини мату («ліску»). При наявності великої кількості фруктів багатші гуцули будували сушарню («озницю»): на пагорбі викопували яму-піч, від якої тягнувся канал. Обклавши піч і канал каменем, їх накривали зверху землею. В кінці каналу встановлювали дерев'яний зруб, на якому трималися щільно покладені прути із ліщини. Над зрубом встановлювали похилий дах. Тепло і дим із печі, проходячи каналом, піднімались до ліси, на якій сушились фрукти [129, 132]. Із сушених фруктів варили компот («вар») та інші страви.

у горах квасили багато капусти. Якщо була велика сім'я, її заготовляли по дві-три бочки. Квашеної капусти вистачало на цілий рік, вона була основним продуктом, багатим на вітаміни. Квасили її восени, у вересні. Капусту сікли ножами («сікачами») або на шатківницях («гобликах» — у лемків), солили сіллю чи поливали солоною водою (Гуцульщина) та приправляли кмином, лавровим листям, рідше — цибулею. Склавши капусту в бочку, її трамбували товкачем від ступи. На спід клали цілі головки капусти («скрижівки», «крижівки»), з листя яких готували голубці. Зверху капусту накривали чистим капустяним листям та дерев'яними кружками (денцями), на які клали камінь. Коли капуста пускала сік, його збирали в горщик, а після вкисання капусти знову вливали в бочку. Два чи три тижні (а залежності від величини діжки) капуста вкисала в хаті, потім її виносили в сіни.

На Бойківщині, в Старосамбірському районі, пошаткована капуста два дні стояла без води, після чого в неї вливали трохи розсолу, який кис у горщику, додавали кілька цибулин, сіль і заливали водою. Коли капуста починала киснути, її пробивали палицею, а розсіл, що підходив доверху, зчерпували, щоб капуста не була гіркою. У гірських селах головки капусти іноді квасили окремо. В західній Бойківщині (Старосамбірський район Львівської області) обчищені головки капусти добре насолювали і зберігали без води. Така капуста могла стояти аж до літа [32, 587]. На Гуцульщині головки капусти заливали солоною водою та прикладали кружками [17, 76].

Огірки, не призначені для довгого зберігання, квасили в дерев'яних діжечках чи глиняних горщиках: їх розрізали, парили кип'ятком і, склавши в посуд, заливали солоною водою. Процес вкисання огірків прискорювали за допомогою кислого тіста («кваску»). Необхідною приправою для квашення огірків був часник та вишневе листя. Зверху огірки прикривали чистим полотном і прикладали невеликим каменем. Квашені огірки і розсіл з них їли з картоплею.

ПОСУД ТА ДОМАШНЄ НАЧИННЯ

Вивчаючи матеріальну культуру народу, зокрема їжу, не можна не згадати про посуд та начиння, які необхідні в домашньому господарстві для приготування їжі та зберігання продуктів. Характер посуду та начиння залежав від багатьох факторів: соціально-економічного становища, особливостей господарських занять населення, географічного середовища, рівня культурних і торгових зв'язків суміжних народів.

Аспекти етнографічної класифікації посуду та начиння можуть бути різними: за матеріалом виготовлення, за функціональним призначенням, за технікою виготовлення. За матеріалом виготовлення посуд був чотирьох видів: дерев'яний, глиняний, скляний та металевий. Оскільки Карпати багаті лісами, більшість видів посуду, а особливо начиння, були з дерева. Як правило, дерев'яний посуд та начиння робили місцеві майстри на замовлення, рідше його купували на ярмарках. За технікою виготовлення дерев'яний посуд був довбаний, бондарний або точений.

Глиняний посуд у побуті карпатського селянства вживався в обмеженій кількості. Це було зумовлено відсутністю в горах гончарних центрів. Глиняний посуд купували на базарах. Часто його возили по селах гончарі з Косова, Пістиня, Кут, Старої Солі, Болехова, Ужгорода, Хуста, Поража. За куплений у своєму селі посуд селяни розплачувалися натурою — картоплею, зерном, капустою.

Металевий посуд у досліджуваний період вживався в полонинському господарстві при переробці молока. В заможних сім'ях на початку XX ст. почали з'являтися металеві та емальовані («поливані») баняки. В побуті бідного і середньої заможності селянства і в 40-х роках XX ст. металевий посуд не набув широкого розповсюдження через дорожнечу та низьку купівельну спроможність селян [61, 14].

Скляний посуд у селянському побуті українців Карпат був мало поширений, він вживався на сімейні та календарні свята.

За функціональним призначенням посуд та начиння поділяються на такі групи: для приготування, споживання страв, для випікання хліба; посуд для напоїв;

для транспортування їжі; для заготовки овочів на зиму та зберігання харчових продуктів; посуд та начиння для збирання грибів та ягід.

Особливо велику групу становив посуд, призначений для приготування, споживання страв та випікання хліба.

У карпатських селах, як і скрізь на Україні, страви варили у глиняних горщиках. Найбільш розповсюджена назва горщика — «горнець», яка побутувала ще в древній Русі [29, 272]. Крім того, в залежності від страви, яку готували в ньому, горщик називався, наприклад, «кулешенник» — для варення мамалиги-кулеші (Гуцульщина). Локальні назви горщиків, обумовлені розміром, матеріалом і призначенням — «варинче», «варінник» (Гуцульщина), «глиняник» (Бойківщина). В бойківських селах побутувала також назва «саган» (від польського sagan — котел).



Горщик бочковидної форми.

Тому що горщики вважались основною приналежністю жіночого господарства, в гуцульських селах вони називались також «бабниці» [16, 16].

Побутували горщики двох форм: бочковидної та вазовидної [83, 47—49]. Найбільш поширеними на досліджуваній території були бочковидні горщики, які мали однаковий розмір денця і отвору, в середній частині кулясту форму, одне чи два вуха. Горщики такої форми були характерні для всіх східних слов'ян. У вазовидних горщиках отвір був більший від денця, вони мали одне вухо. Для горщиків робили глиняні накривки. Розміри горщиків, залежно від призначення, були різними. Для приготування святкової їжі (на весілля, хрестини, похоронний обід — комашню) служили великі горщики «комашненики», які містили 2—2,5 відра.

Щоб зробити нові горщики міцнішими, в бойківських селах їх загартовували (заварювали): поливши киплячим молоком, на декілька хвилин ставили в гаря-

чу піч [19, 3]. Розбитий чи надтріснутий глиняний горщик ремонтували (стягували дротом) мандрівні майстри («горшкодраї», «дротарі»).

У побуті карпатських селян менше був розповсюджений металевий і емальований посуд (баняки, «спіжові кітлики»), який почав поширюватися з початку XX ст. Вони, на відміну від глиняних горщиків, видовженої форми, з двома вушками. Кількість посуду залежала від заможності сім'ї. В бідних сім'ях був один або два глиняні горщики, в більш заможних — крім глиняних траплялися і металеві баняки. В глиняних горщиках не тільки варили страву, але з них же й їли.

Для відціджування рідини з страв у гірських селах користувались дерев'яним подіркованим кружком із короткою ручкою (денце на Бойківщині та Лемківщині, кружок на Гуцульщині).

Для розколочування продуктів у процесі приготування страв та товчення картоплі вживали колотівки, які робили з вершка молодої ялички, смереки, обрізавши гілки так, щоб залишились внизу невеликі сучки (ріжки). Такі колотівки були поширені також у росіян [82, 145] і білорусів [89, 189]. На закарпатській Гуцульщині (в Рахівському районі) колотівка носила назву «кулешір», бо служила для розмішування кулеші. Тут був поширений також «кулешір» у вигляді круглої палиці однакової товщини, зробленої з бука.

Їли страви з великих глиняних чи дерев'яних мисок, яких в домі була одна або дві. Всі члени сім'ї їли з одної миски, якщо ж сім'я була велика, страву насипали у дві. На Бойківщині, особливо високо в горах, побутували переважно дерев'яні миски [119, 138]. Вони були довбані, точені, зроблені з м'якого дерева (верби, ялиці), круглої чи чотиригранної форми з розхиленими стінками. В середині XIX ст. масовим явищем у горах було користування мисками, видовбаними в лаві чи в стільниці [136, 93—95]. На початку XX ст. вони ще збереглися в бідних сім'ях. Внизу такої своєрідної миски був отвір, який затикався чопом. Такі миски в лаві прикривали накривкою [99, 18].

На Гуцульщині зварену мамалигу викладали на мілку дерев'яну тарілку з ручкою, яка називалась кружок, «кулешник» [141, 24].

Їли страви дерев'яними довбаними ложками овальної і яйцевидної форми. Виготовляли їх з липи, осики, бука, явора, ялівця. На Гуцульщині держак ложки іноді прикрашали різьбою чи випалюванчям. Інший вид ложки становили великі кухонні «полонники», «варішки», «варехи», якими користувалися в процесі приготування і насипання страв. Після першої світової війни в гірських селах почали з'являтися металеві ложки [16, 76]. Виделок карпатські українці не вживали.

Зберігали ложки, «варіхи», «полонники» у «ложичнику», «лижкаї», «залижнику», «заложичнику» — спеціальній дерев'яній поличці з кількома рядами отворів, у які держаком вниз вставляли ложки; «лижники» вішали на стіну.



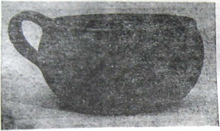
Поличка для ложок.

Ножі для нарізання хліба та інших харчових продуктів купували у місцевих ковалів. На Гуцульщині кукурудзяну мамалигу (кулешу) різали дерев'яним ножем («кулеширником») [85, № 41297].

Спеціальний інвентар був для випікання хліба. Муку просівали через волосяне сито. Тісто для прісного та кислого хліба місили у дерев'яному кориті, довбаному з верби, берези, явора чи осики. Величина їх залежала від призначення: корито, в якому розчиняли тісто для святкового печива, — велике, для приготування щоденного тіста — менше. В гірських селах Буковини тісто місили у спеціальних довбаних мисках [77, № 3448].

Квашене тісто розчиняли також у діжках бондарної роботи, які на Бойківщині та Гуцульщині називались загальнослов'янським терміном «діжа», «діжка», а на

Лемківщині — «фаска» (з польського faska — діжка). В гірських селах діжа мала форму зрізаного конуса, як у багатьох слов'янських народів — росіян [30, 209], білорусів [89, 147], поляків [134, 17] та литовців [87, 135]. У селах західної Бойківщини побутували діжки



Ринка.

для тіста, які були ширшими вгорі [61, 32]. Мали вони дерев'яну накривку, клепки трималися обручами. Із діжкою було пов'язано багато вірувань і обрядів, які склалися з давніх-давен. Як символ заможності, достатку вживалася діжа у весільних обрядах гірського населення (молоду садили на діжу). Діжу неохоче позичали один одному, боячись, що достаток залишить сім'ю.

У кінці XIX—на початку XX ст. хліб випікали без форм. У селах закарпатської Бойківщини та східної Лемківщини його перед випіканням формували у дерев'яних довбаних мисках з двома ручками, які називались «палачки», «опалачки», «тяльки» [85, № 73308].

Хліб та інші види печива саджали в піч на лопаті, яку робили із м'якого дерева. Лопата для щоденного вжитку була невеликих розмірів, круглої або овальної форми. Спеціальна велика кругла лопата була для саджання в піч паски, в бойківських селах вона називалася круг. Така лопата була не в кожної господині, її позичали один в одного. В 20—30-х роках XX ст. паски випікали у металевих круглих формах.

Цибулю, сало, яєшню смажили в глиняній ринці — низькому, круглому циліндричному чи горшкоподібному посуді з рівним дном, на трьох ніжках [86, № 45957]. Ринки мали трубчасту ручку чи вушко, в деяких був видовжений носик для зручності виливання.



Ринка.

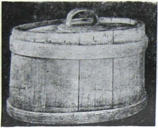
Ринки такої форми виготовляли гончарі середнього Придніпров'я [36, 69—70]. У селах закарпатської Бойківщини на початку XX ст. побутували металеві ринки на трьох ніжках, із ручкою, так звані шерпінки, шурпінки, назва яких запозичена із словацької мови [70, 84]. Крім смаження, в «шерпінці» парили молоко, варили молочну страву.

В 30-х роках на Гуцульщині та Бойківщині почали з'являтися металеві ринки з плоским дном, без ніжок, пристосовані для готування страви не в печі, а на плиті. Вони були циліндричної чи конусовидної форми, з вушком або ручкою («хвостом»).

Для приготування вареників необхідним начинням була дерев'яна качалка («тачівка», «качівка», «кашівка») з твердого дерева, якою розкачували тісто. Зварені вареники витягали великою дерев'яною ложкою або висипали в глиняний цідильник («друшляк») — глибоку миску з отворами, з вушками по боках. У 30-х роках у заможних селян з'являються металеві друшляки [83, 44]. В гірських селах, як і на всій Україні, були поширені макітри. В них розтирали макогоном сир на

вареники, терли мак, макуху. Макогін — дерев'яний валок із круглим чи циліндричним потовщенням на кінці. Крім розтирання продуктів, ним товкли картоплю.

Посуд мили в дерев'яному цебрику бондарської роботи, вгорі ширшому. На Бойківщині, в Дрогобицькому



Доїльниця для овечого молока.

районі, для цієї мети служив «люшвак» — цебрик на трьох високих ніжках [124, 2]. В закарпатських селах посуд мили у «тяльці».

Велику групу становив посуд для молока, переробки і зберігання молочних продуктів. В основному він виготовлявся з дерева довбаною, бондарською, рідше токарною технікою. Глиняний посуд для молока більше побутував у суміжних з низинною частиною районах, поблизу гончарних центрів.

Для доїння корів служили дерев'яні дійниці («скіпці»), зроблені з смерекових, рідше букових клепок. Дійниці були круглої конічної форми, вгорі ширші. Одна із виступаючих клепок утворювала ручку (вухо) з отвором для пальців. Передню частину «скіпця» (напроти ручки) робили вищою для того, щоб молоко не виливалось під час перенесення. Місткість дійниць була різною — від 7 до 12 літрів. У гуцульських селах їх часто прикрашали геометричними орнаментальними мотивами, виконаними технікою випалювання. У лемківських «скіпцях» верх був паралельний до дна посуду [137, 36].

Дійниці такої ж форми і з такою ж назвою (skopiec) були розповсюджені по всій Польщі [151, 194]. Анало-

гічна форма дійниць («даенок») побутувала у білоруських селян [111, 67].

У селах західної Бойківщини (Турківський район Львівської області) для доїння овець вживалися дійниці у вигляді круглої чи еліпсовидної діжки, ширшої внизу, щоб дійниця була стійкою [61, 32]. Така дійниця мала два вуха з вирізами для пальців. Овече молоко зливали в дерев'яний посуд (дійницю, «доїльницю») еліпсовидної форми з наглухо закріпленою кришкою, в якій був отвір [85, № 73303].



Скопець.

Овече і коров'яче молоко проціджували в дерев'яний посуд, що носив назву коновка, «конов'я», «гурчіл». Зроблені бондарями коновки для молока були заввишки від 20 до 40 см, мали форму зрізаного конуса. Два плоскі обручі тримали клепки, одна з клепок утворювала ручку-вухо [85, № 74905]. «Гурчіли», розповсюджені в селах центральної Бойківщини (Сколівський, Турківський райони Львівської області та Міжгірський район Закарпатської області), виготовляли довбаним способом. Вони були конусоподібної форми з вузькою шийкою. Свіже та кисле молоко зберігали також у «гелетках» — довбаному з верби посуді еліпсовидної чи круглої форми з двома невеликими вушками. Коновки, «гурчіли» та «гелетки» накривали дерев'яними накривками. В селах західної Бойківщини овече молоко зберігали в дерев'яному циліндричному посуді бондарської роботи — бодні. Бодня мала наглухо закріплену накривку, в якій було два отвори для наливання та виливання молока. Місткість її —

25—30 літрів [61, 16]. Рідше молоко зберігали також у глиняних глечиках. Назви їх були різними: на Гуцульщині — «гладунець», глек, на закарпатській Бойківщині — «довжа», «довжан», «довжанка» від продовгуватої форми посуду.

Другий вид глиняного посуду для молока — це горня, горнець, «лохання», «лоханка», «маценя» (назва залежала від форми і розміру) — горшкоподібний полив'яний посуд з широким отвором вгорі, одним чи двома вушками. Горнята, «лоханки» іноді покривали нескладним розписом геометричного, рідше рослинного орнаменту. Місткість їх була різною — від 1 до 4 літрів. У цьому посуді ставили молоко для скисання; завдяки широкому отвору вгорі було зручно збирати сметану. Збирали її великою плоскою («плиткою») дерев'яною ложкою («полонником», «варешкою») круглої чи трикутної форми із майже горизонтальним держаком.

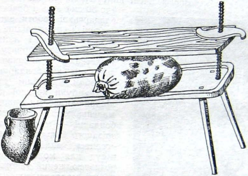
Масло збивали у масничках («маслянках», «боденках», «колотницях», «збушках»), зроблених із сливового, липового, вербового чи ялинового дерева. Висота їх до 75 см, були вони двох видів: довбані та зроблені бондарським способом із клепок. Довбані маснички були циліндричної форми, бондарні — мали форму зрізаного конуса. Побутували вони у західноукраїнських областях, у Росії, Білорусії і Польщі. Масничка складалася із трьох частин: дерев'яної бочечки (маснички, «боденки»), куди наливали сметану; верхньої частини («навершника», «збушка», «верхняка»), яка вставлялася в масничку, і довгої палиці з дерев'яним, підіркованим кружком (колотівки, веретена, кружка, «ботелева»). У гуцулів цей підіркований кружок мав форму восьмипелюсткової зірки або чотирьох лопатей [141, 96].

Зберігали масло у невеликій конічної форми діжечці «гелетяті», «саганці» (Бойківщина) або в «ракві» (Гуцульщина). «Рахва», «раква» — круглий дерев'яний посуд з щільною накривкою. Виготовляли «ракви» довбаним і точеним способом, часто оздоблювали концентричними колами, маленькими кільцями, виконаними технікою випалювання.

Для відтискання сироватки з коров'ячого сиру на Лемківщині служив так званий сирник — невеликий похилий столик (дві ніжки були вищі, а дві нижчі).

Ворок із сиром, покладений на столик, прикладали дощечкою, яка, прикручуючись шрубою, стискала його.

Для виготовлення овечої бринзи був спеціальний інвентар, яким користувалися ватаг із пастухами на полонинах. Здоєне до «скіпців» молоко зливали у велику,



Сирник.

розширену вгорі дерев'яну бочку («путину») з накривкою. «Путине» вживалися також у пастухів Молдавії [88, 98]. У «ворчіві» — дерев'яній посудинці, зберігали «кляг» із телячого шлунку. Перед виготовленням бринзи бойки розводили «кляг» у гурчілі чи в спеціальній невеликій діжечці («клягівниці»), а гуцули — в мисочці. Спеціальною дерев'яною кочергою пересували овечий сир, який нагромадився над жентицею. Кочерга складалася з довгої палиці та впоперек прикріпленої до неї дощечки із зубцями з одного боку. На гуцульських полонинах при виготовленні овечого сиру вживалися «ботелеви», подібні до тих, які були у масничках, але більші. Ними розбивали заквашене овече молоко.

Із металевого посуду на полонині користувались мідним чи залізним котлом («дзерівний котел»), в якому

з сироватки («дзери») варили «вурду» — сир гіршої якості. Мішали сироватку «вішкою» — дерев'яною, на кінці розщепленою палицею. Сир чи «вурду» вибирали з котла великою подіркованою дерев'яною ложкою (черпаком).

Овечу бринзу складали в «бербениці», «гелетки». «Бербениці» розповсюджені на Гуцульщині. Це високі (до 80 см) вузькі бочечки бондарської роботи, виготовлені з ялини, рідше — з бука. Бойки і лемки зберігали овечу бринзу в «гелетках», виконаних довбаним чи бондарним способом. Довбані «гелетки» були круглої циліндричної форми з двома маленькими вушками; бондарні — мали форму зрізаного конуса. Термін «геляте», який означав посуд для молока, був розповсюджений також у побуті молдавських пастухів [88, 97].



Коновка для води.

Окрему групу становив посуд для напоїв — прісної та солоної води, горілки, пива, вина тощо.

Найбільш поширеним посудом для носіння і зберігання води в районі Карпат була дерев'яна, переважно бондарської роботи, коновка («конва», «коновця», «кондайка»). На Гуцульщині побутували і локальні назви: «водоніска» [99, 38], «підручка» — невелика коновка, яку носили не на коромислі, а в руках [17, 15]. Відсутність у господарстві коновки було виявом крайньої бідності. Бойківський вираз «бодай ти горшком воду носила» [121, 424] означав прокляття дівчині, бо носити воду горщиком, а не коновкою, вважалось соромом.

Коновки для води були такої ж форми, як для молока, але більших розмірів. Поширені вони були на Прикарпатті, Покутті (оскільки бондарі з Гуцульщини возили продавати свій товар на рівнини), побутували

на початку XX ст. також у Польщі [134, 15]. На Бойківщині носили воду ще бондарним дерев'яним посудом — «путнею». «Путня» була еліпсовидної форми, ширшою вгорі. Один бік її робили плоским, для того, щоб вода при несенні не виливалась. Несли путню за вухо, яке розміщалось посередині плоского боку [61, 31]. На Лемківщині, в Ліському повіті, воду носили також дерев'яним цебром бондарної роботи. Дві вищі клепки утворювали вуха з отворами для пальців або палиці. Несли цебер вдвох [115, 23].

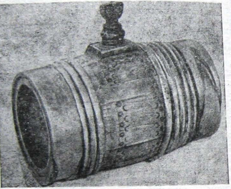
Найдавнішим посудом для пиття води в карпатських селах були довбані черпаки з ручкою [85, № 41623] або великі дерев'яні ложки [19, 85—86]. На початку XX ст. більше вживаються кухлі-коновочки бондарської роботи. Воду пили також глиняним кухлем-«квартям» (Бойківщина, Лемківщина) чи маленьким глечиком - «водопійкою» (Гуцульщина). В 30-х роках XX ст. у заможних сім'ях з'являються металеві кухлі.



Горня для пиття води.

Для зберігання горілки в районі Карпат вживався глиняний, дерев'яний, рідше скляний посуд. Дерев'яний посуд виготовлявся довбаним, точеним, бондарним способом і мав два дна. Це — баклаги, «берівки», «чубеліви», барила, «чобани» та ін. Найбільш поширеними були баклага, баклажка, барильце, барило, «барилка» — довбаний чи бондарний посуд циліндричної або бочковидної форми з отвором збоку, який закривався чіпком. Барила подібної форми та такого ж функціонального призначення були поширені в центральних областях України. На Бойківщині горілку тримали у «берівках», «боденках», «барівках» — різної величини дерев'яному посуді бондарської роботи у формі зрізаного конуса з наглухо закріпленою кришкою, в якій був от-

вір для наливання горілки, ручка-дуга і носик для виливання. На Гуцульщині посуд такої самої форми, але більшого розміру, служив для пива («чубелів на пиво») [85, № 41502]. У гірських селах горілку тримали в сплющеному колоподібному посуді на чотирьох ніжках, зробленому з дерева (баклага) або з глини («плескан-



Барилочка.

ка»). Дерев'яні баклаги входили в спорядження пастухів та лісорубів. Давні баклаги були довбані, з розвитком та вдосконаленням токарної техніки їх почали робити точеним способом. Глиняні «плесканки» покривали поливою та розписували рослинним чи анімалістичним орнаментом.

На Гуцульщині поряд з сплющеними побутували дерев'яні «боклаги» кулевидної форми [85, № 41588]. В селах західної Бойківщини на свята подавали горілку в «куршілі» — великому глиняному збанку сплюснутої форми, з вузькою шийкою, до якої була прироблена заокруглена ручка. Стояв він на чотирьох ніжках, вміщав від 2 до 4,5 л. Для міцності їх обплітали дротом. Менші за розміром, круглі збанки називалися «коршеликами». В такому посуді, як правило, подавали гарячу (гріту) горілку [79, 30].

Красою форми і вишуканістю декору відзначались гуцульські глиняні «калачі» — персневидний посуд, який зберіг у своїх формах багато архаїчних рис [83, 52—53]. Він складався із колоподібного «вичеревка», невисокої шийки, чотирьох низьких ніжок та двох чи чотирьох вушок з отворами, через які протягали шнурок чи ремінець. «Калачі» покривали білою поливою. Посуд подібної форми був поширений на Полтавщині, а також у Румунії та Угорщині [154; 115, 119]. У лемківських селах побутували глиняні полив'яні баклаги кулевидної форми з вузькою шийкою і чотирма вушками [86, № 47839].

Пили горілку дерев'яним, а з початку XX ст. скляним келишком («порцією», «пугарем»). Дерев'яні чарки на Гуцульщині прикрашали різьбою. Місткість її 25 г, рідше 50 чи 100 г. Скільки б не було на частуванні гостей, всі пили однією чаркою. Це часто призводило до розповсюдження різних хвороб [52, 8].

Окрему групу становив посуд для перенесення їжі та напоїв, зокрема під час різноманітних польових робіт і сіножатей. Найпоширенішим посудом цієї групи були дерев'яні та глиняні двійнята (близнята, «дзвінята»). Рідше робили трійнята чи навіть «чвірнята». Близнята, трійнята, «чвірнята» — це два, три, чотири горщики чи дерев'яні коновки, з'єднані разом в одне ціле. Глиняні горщики, з'єднані між собою за допомогою глиняних пасочків («штабків») та великого круглого вушка вгорі, як правило, покривались зверху і всередині поливою. На зовнішньому боці наносився рослинний чи нескладний геометричний орнамент. У гірських селах були поширені також чорні двійнята, трійнята. Глиняні двійнята для перенесення продуктів побутували в західних областях України та на Поділлі, а також у білорусів — «спарышы», «блізнята» [89, 214], поляків — «dwojaki» [134, 31] і словаків — «dvojačky» [135, 457]. У дерев'яних двійнятах із одного шматка дерева робили дві клепки, які зверху закінчувались ручкою. Ці клепки з'єднували обидві коновки. Гуцульські близнята оздоблювались нескладним геометричним орнаментом, виконаним технікою випалювання. Накривалися вони покришками, які мали вирізи для ручки, глиняні — дерев'яною накривкою, спільною для двох горщиків. Носили їжу та воду в поле також у малих «конов'ятах»

бондарської роботи, які накривали дерев'яними накривками, підклавши під них шматинку полотна.

Молоко носили в поле у глиняних глечиках з ручкою — «гладунцях» (на Гуцульщині) або в дерев'яній дійниці — «доїльниці» (на Бойківщині). Для транспор-



Двійнята.

тування води служили глиняні, покриті поливою і розписані рослинним, геометричним чи анімалістичним орнаментом, збанки та кулевидні «баньки», «корчаги», «коршове». Збанок мав широку і високу шийку, «банька» — вузьку; обов'язковою в обох була ручка. В «баньках», «корчагах» з більш стриманим декором зберігали також олію.

Для посвячення великодного печива та харчових продуктів був спеціальний бондарний, рідше довбаний посуд: «пасківник», «святиниця», «святильня», «паскавча», «пасканча», «паскосвіт», «паскар», «пащеник», «пащене цибря», «пасковець», «куфіль», «куфлик».

Найбільш поширеними були «пасківники» круглої чи еліпсовидної форми, вгорі вужчі, внизу ширші чи навпаки. Вони накривались дерев'яною кришкою, на якій була ручка-дуга. Кришка закривалася засувкою (замком), кінці якої проходили через отвори у вушках. По-

суд такої форми у білорусів застосовувався для транспортування води і їжі («кубельчик», «бельчик») [111, 54—56]. У гірських селах побутували також «пасківники»-близнята, які накривалися двома накривками з вирізами для півкруглої ручки і були ширші вгорі, вуж-



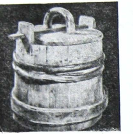
Трійнята.

чі внизу. «Пасківники» бондарської роботи на Гуцульщині іноді оздоблювалися випалюванням, довбані — різьбою (на Бойківщині). У 20—30-х роках в гуцульських селах замість дерев'яних «пасківників» з'являються плетені з пареної лози кошики («кобілка», «кошар»). Вони були овальної форми з дугоподібною ручкою.

Карпатські гори багаті соляними джерелами, з яких населення навколишніх сіл брало для харчових потреб солону воду. Носили і зберігали її в так званій боклі — посуді циліндричної форми з двома днами. В одній з клепок був отвір для наливання і виливання води. Наливали солону воду довбаною дерев'яною кружкою («роплянкою») через дерев'яну лійку.

У кожному селянському господарстві був спеціальний посуд для зберігання та заготовки продуктів на зиму. Для квашення капусти, рідше огірків, у гірських селах робили дерев'яні діжки («станви», «станвиці»,

«становці», «кадовби», бодні, «полибички», «гордіви», «каді»). На Бойківщині та Лемківщині були поширені «станви» у формі зрізаного конуса, іноді з невеликими вушками. На Гуцульщині та частково на закарпатській Бойківщині побутували «полибічок», бодня, «гордів», які були ширші в середній частині, клепки тримали три пари дерев'яних обручів. Для квашення буряків вживали невеликі діжечки конусоподібної форми з двома вушками.



«Пасківник».

Капусту для квашення сікли ножем або на шатківниці, яку селяни робили самі зі старих кіс [61, 93].

Сільськогосподарські харчові продукти жителі карпатських сіл зберігали у спеціальному посуді. Для муки заможніші селяни мали великі дерев'яні, прямокутної форми скрині («сусіки»), всередині яких були перегородки для різних сортів. На Бойківщині муку тримали у довбаних, але зі вставним дном «гелетках», «сільнях», «сільнячках» [77, № 395], які мали збоку одне вухо, іноді з отвором для пальців. Робили їх, як правило, з верби, а дно вставляли з твердого дерева. В «сільнячках», «гелетках» тримали також сіль. На столі сіль стояла у дерев'яній довбаній чи точеній сільничці («сольниці»). Наявність на столі хліба і солі, за наївними поглядами селян, повинна була забезпечити благополуччя сім'ї. Більшу, довбану сільничку, зроблену у вигляді півкруглої чи чотирикутної скриньки з накривкою, вішали на стіну поблизу печі, щоб під час приготування страв сіль була під рукою. Дерев'яні сільнички були широко розповсюджені у росіян та білорусів.

Ягоди та гриби населення українських Карпат збирало у різноманітні кошики, плетені з лози, коріння смереки, луба. Чорниці, брусниці збирали у плетені кошики («кошілі») різної величини. На Гуцульщині чорниці зсипали також у дерев'яні бербениці, а на Бойківщині — у невеликий за розміром довбаний посуд

«мірчу», який мав одне вухо з вирізом для пальців [85, № 74908]. Для збирання чорниць гуцули, бойки та лемки користувались дерев'яною гребінкою, гребенем, «решіткою», «дзіргінцем», яка мала вигляд совка з прорізами до середини. Такі совки були поширені в росіян Сибіру та на європейській півночі [71, 150]. Гребінку засували під кущ і піднімали вгору, внаслідок чого ягоди відривалися і залишались на гребінці, а листя проходило через прорізи. Гребінка полегшувала і прискорювала збирання ягід. Такий пристрій свідчить про винахідливість і кмітливість народних майстрів.



Сільничка.

На закінчення слід зупинитись на місці зберігання посуду та начиння. Головним місцем зберігання глиняного, скляного і частково дерев'яного посуду — мисок, горнят, збанків, «плесканок», «калачів», чарок, дерев'яних та глиняних двійнят був мисник, який складався із 3—4 дерев'яних полиць, повішених на стіну чи поставлених на лаві між дверима і фасадною стіною. Іноді в заможних сім'ях мисник робили у вигляді шафки із полицями у верхній частині [129, 101]. Полиця з посудом розміщалася також над дверима, вона служила для оздоблення інтер'єру і називалася «намисник» [129].

Горщики і ринки, дерев'яний кружок знаходились на припічку, а важкі металеві баняки — на лаві під мисником. На лаві чи на долівці, біля мисника, стояла коновка з водою.

Дрібний дерев'яний і глиняний посуд — коновки, горнята з молочними продуктами іноді ставили в стілскриню. Посуд для молока — «бербениці», коновки, «гелетки», «лоханки», «гурчіли» стояв у коморі або в сінях

(хоромах). У сінях знаходилась діжка для капусти, на стінках висіли кошики для ягід та грибів. Дерев'яний посуд — миски, «ракви», корита тримали в хаті на по-



Гуцульська піч.

лиці під стелею («грядці»). Посуд, який вживали рідко — діжу, «берівку», «пасківник» — зберігали у коморі.

Як і по всій території України, в гірських селах чільне місце в хаті займала піч. Шанування печі як домашнього вогнища збереглось у весільній обрядовості [44, 68]. Особливістю печей в горах було те, що вони

були курні чи напівкурні. В курній печі був відсутній комин, тому дим розходився по хаті, виходячи надвір через вікна чи відкриті двері, а на Бойківщині — через спеціальний отвір у стелі. У напівкурних хатах дим з печі виходив через комин і каглу у сіни, а звідти розходився попід дахом.

Після першої світової війни в гірських селах зрідка починають з'являтися металеві плити («шпаргати», «шпори»). Дослідник побуту гуцулів А. Онищук писав, що вони, звикнувши готувати в печі, рідко топили «під шпаргатом» [99, 38].

Їжу для всієї сім'ї відразу на цілий день рано вранці готувала мати чи свекруха. Зварена страва стояла в печі, зберігаючись теплою.

Необхідним знаряддям при топленні печі, варінні страви були кочерга, «ватралька», огрібач і віник. Кочерга («кучерга», «коциба», коцюба) служила для вигортання із печі жару чи попелу. Вона складалась із двох частин: довгої ручки та власне кочерги, півсферичної чи трикутної форми [61, 22—23]. При топленні печі в горах вживали видовжену вузьку лопату («лискарь», «ватральку», «лопарку», «замітавку»), зроблену з бука. Нею поправляли в печі вогонь [21, 34]. Підгрібали жар за допомогою палиці («ожіга», «огрібача»).

Увесь пічний інвентар знаходився в кутку між піччю і дверима (на Гуцульщині це місце називалось «у кочергах» [129, 97] або між дверима і полицею для посуду (у коцюбнику, у поріжнику) [21; 17, 34]. Отвір печі закривали збитою з дощок затулкою, яка називалася дошка, «заткальниця», «копаня», круг.

* * *

У кінці XIX—на початку XX ст. в побуті карпатських українців переважали дерев'яний посуд та начиння, виготовлені бондарним способом у своєму селі, рідше куплені на базарі. Більш давніми були довбаний посуд та начиння.

Посуд і начиння карпатських українців відзначалися пропорціональністю і доцільністю форм, що тісно пов'язано із функціональним призначенням. Намагання народних майстрів прикрашати предмети щоденного вжитку знайшло прояв і в декоруванні посуду. Глиня-

ний посуд був переважно полив'яний, розписаний геометричним, рослинним або анімалістичним орнаментом. Дерев'яний посуд оздоблювали різьбою чи випалюванням. Художніми засобами народні майстри вміло підкреслювали форму посуду.

У посуді та начинні карпатських українців при збереженні певної специфіки є багато спільного з посудом і начинням українців центральних областей, східних і західних слов'ян та інших народів.

РОЗДІЛ II

ЩОДЕННА ЇЖА КАРПАТСЬКИХ УКРАЇНЦІВ КІНЦЯ XIX—30-х РОКІВ XX ст.

РЕЖИМ ХАРЧУВАННЯ

Щоденне харчування карпатського населення в дорадянський час залежало від пір року, від постів чи скоромних днів і значною мірою від ступеня заможності селян. Найкраще харчувалися карпатські українці восени, після збору врожаю. В цей же час відбувався і забій баранів, тому восени їжа селян, які тримали овець, була багатшою на м'ясо. Взимку харчування горян було біднішим на молоко та молочні продукти, тому що знижувались надої молока. В харчовому раціоні незаможної частини селянства, яке не мало корів, а лише декілька овець, молочні продукти вживалися в дуже малій кількості протягом цілого року. Взимку селяни менше споживали овочів, переважала картопля і квашена капуста.

Найбіднішим було харчування весною на переднівках, коли їстівні запаси вичерпувалися, а нового врожаю ще не зібрали. В горах ці переднівки часто наступали зразу після нового року [35, 1—2]. Найважче доводилося незаможним селянам: купуючи в борг муку, крупу, вони попадали в кабалу до куркулів та лихварів. Весною та влітку в харчовому раціоні була поширена рослинна їжа: молода цибуля, страви з листя буряків, брукви, маку, лободи тощо.

Режим харчування селянства залежав від трудової діяльності та економічного становища сім'ї. В ньому яскраво проявлялось класове розшарування в карпатських селах.

Навесні та влітку, коли був довгий день і тривали важкі польові роботи, селяни середньої заможності хар-

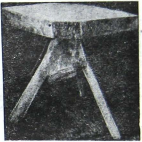
чувалися чотири рази, бідніші — три. При триразовому споживанні страви перший прийом їжі о 7—9 год. називався обід, рідше — снідання, другий — о 12—13 год. — полуденок, іноді обід. Третій прийом їжі о 19—20 год. — вечеря. При чотириразовому харчуванні, крім обіду, полуденка і вечері, їли о 5 год. ранку (на Гуцульщині і Лемківщині цей прийом їжі називався сніданок) [157, 153], або між обідом і вечерею — підвечірок. У Турківському районі Львівської області влітку заможні селяни їли 5 разів: снідали (обідали) о 4—5 год. ранку дома, другий сніданок (другий обід), який брали із собою в поле, з'їдали в період між сніданком і обідом, обід (полуденок) споживали опівдні, підвечірок між обідом та вечерею і вечерю. Полуденок і підвечірок виносила господиня в поле, а вечерю їли вдома [61, 146].

На час весняних та літніх польових робіт селяни намагалися приберегти ситніші продукти (сало, сир, бринзу), приготувати калорійніші страви — вареники, голубці, книші. Але часто в бідних сім'ях на той час уже не залишалося ніяких запасів. Тому селяни були змушені споживати хліб з домішками лободи і при такому злиденному харчуванні доводилося цілий день працювати [74, 137].

Восени, по закінченні важких польових робіт, і взимку населення Українських Карпат переходило на триразовий (у заможніших сім'ях) та дворазовий режим харчування. На Бойківщині існувало повір'я, що журавлі, які відлітали на зиму, забирали із собою обід (полуденок), і від того часу селяни їли двічі на день. Повертаючись навесні, вони приносили полуденок назад, і з того часу селяни їли тричі на день [42, 31]. Селяни розуміли необхідність ощадного витрачання харчових продуктів протягом цілого року. «Хто в пилиповець полуднує (обідає, тобто їсть три рази на день взимку), той у петрівку не обідає (не снідає, тобто влітку їсть два рази)», — говорили на Бойківщині [20, 11]. У піст селяни не снідали, а тільки обідали та вечеряли. В останній тиждень перед великоднем літні люди споживали страву лише один раз на день («раскували»), а починаючи від четверга аж до неділі не їли взагалі, що дуже часто призводило до ослаблення організму, до втрати зору («курячої сліпоти»).

З проникненням на початку XX ст. в село капіталізму, за словами В. І. Леніна, відбувалося дальше розшарування селян на три групи: нижчу, середню і вищу, причому остання харчувалася «майже вдвоє краще за нижчу» [2, 150].

Недостатня кількість сільськогосподарських продуктів та нужденність, бідність життя селян в горах були причиною одноманітності їжі, обмеженості асортименту страв.



Стільчик (столець).

Незважаючи на убогість основної маси селянства в карпатських селах, його характеру притаманна гостинність. Подорожнього ніколи не випустили б з хати, не пригостивши [21, 1]. Для гостя приносили нову ложку і пропонували все, що мали в запасі [142, 28]. Гість чи сусід, який зайшов у хату під час їжі, говорив: «Час на обід (полуденок, вечерю)» або «Харчуйте здорові». Господарі обов'язково просили гостя до столу: «Просимо і вас, до обіду (полуденку, вечері)», «Просимо і вас...» [129, 140]. Близький сусід іноді сідав до столу, а в більшості випадків захожі відмовлялись від їжі: «Заживайте здорові, дякуємо» [122, 462], «Обідайте, най вам бог дасть на пожиток» [20, 36]. Про надзвичайну гостинність горян свідчить і те, що гуцул, який сів біля дороги попоїсти, просив до їжі кожного зустрічного [142, 28].

Місцем споживання страв у горян були стіл і лава. Типовим для карпатських українців і давнішим по формі був стіл-скриня («столина»), виготовлений із твердих порід дерева — бука, ясеня, явора. Масивна кришка столу не була прибита і відсувалася вбік при потребі. В стіл складали харчові продукти, хліб та інші предмети домашнього вжитку. На переважній більшості карпатського терену за столом сім'я їла лише під час великих сімейних чи календарних свят. Щоденну їжу споживали за широкою переносною лавкою («стольцем»,

«мищеним стольцем»), яку ставили на середині хати [99, 38]. Всі члени сім'ї сідали на низенькі стільчики, після їди їх ховали під лаву. Цей звичай був поширений тому, що в горах в кінці XIX ст. переважали курні печі, дим з яких наповнював жиле приміщення.

ХЛІБ, БОРОШНЯНІ ТА КРУП'ЯНІ СТРАВИ

Значне місце у харчуванні карпатських українців займали хліб і різні страви з борошна. «Хліб — голова», «хліб — усему пан» — так визначали горяни його роль у харчовому раціоні. В гірських селах із покоління в покоління передавалось шанобливе ставлення до хліба. Якщо він падав на землю, його піднімали й цілували. Паляниця хліба завжди лежала на столі. Це, за словами жителів гірських сіл, робилося для того, щоб «хліб нас не залишав, заким будемо жити» [19, 3].

Величезна роль хліба у всіх звичаях і обрядах українського населення Карпат. Хлібом і сіллю зустрічали визначних гостей [142, 28], він був ознакою укладеного договору: при сватанні чи заручинах свати і молоді подавали один одному руки, а староста перебивав їх хлібом [130, 13]. З хлібом молодих проводжали до шлюбу. На Гуцульщині при цьому співали:

> Мати дитя споряжає,
> До слюбочку відправляє
> З хлібом, з сіллю, з калачами
> [130, 30—31].

На Бойківщині мати зустрічала молодих із двома буханцями хліба, зв'язаними навхрест лляним повісмом, клала їх на плечі молодих, а вже потім вони входили в дім. Це дійство було спрямоване на те, щоб молоді були багатими і завжди мали хліб [21, 5—6]. З цією ж метою приносили хліб у хату з новонародженою дитиною [130, 5].

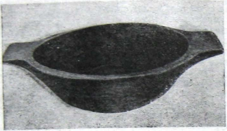
Хліб мав велике значення і в аграрній магії: починаючи оранку, хліб зав'язували в хустку і вішали коню на хомут [17, 55] (центральна Бойківщина) чи клали на плуг між чепіги [136, 115] (Гуцульщина). Коли починали сівбу, буханець хліба клали у мішок із зерном, призначеним на посів [136, 115]. Все це робилося з метою забезпечити добрий урожай.

Найдавнішим і найбільш поширеним печивом у горах був прісний хліб із вівсяного, ячмінного і кукурудзяного борошна. Неквашений хліб — прадавній вид печива всіх народів. Як свідчать археологічні розкопки, прісний хліб примітивного виробу, добре не пропечений, з шорсткою поверхнею, був відомий жителям Європи з давніх часів у всіх слов'янських народів [149, 275]. Хліб карпатських українців був саме таким печивом. Внаслідок соціально-економічного становища та географічного положення в побуті гірського населення довго зберігалась прадавня, традиційна їжа. Прісний хліб із вівсяного борошна («щипок», «оціпок», «ощипле», «паленя») був поширений на Бойківщині та Лемківщині; ячмінний («адзимка», «адзим'я», «осух») пекли на Лемківщині, а прісне печиво з кукурудзяного борошна (корж, «малай») — на Гуцульщині. Тісто замішували в дерев'яному кориті, додаючи до борошна воду і сіль. Лопату, якою «ощипки», «адзимки» саджали в піч, підсипали висівками («грисом») чи борошном, на ній тонко розплескували тісто і робили зверху видолинки ложкою — «бацькали», щоб хліб добре пропікся всередині. На Лемківщині прісний хліб пекли також на яворовому листі. В деяких бойківських селах «ощипок», в якому не було таких видолинків, носив назву «воглянка» [32, 582]. За один раз їх випікали по 6—8 штук — в залежності від сім'ї та розміру печі. Пекли хліб вранці, а як була велика сім'я, то і ввечері. Довше трьох днів «ощипок» зберігатися не міг, бо псувався. І. Я. Франко, пишучи про побут бойків, так характеризував їхній хліб: «Спечений із погано змеленої муки, переважно твердий, як камінь, цей бойківський хліб для мешканців долин є синонімом убогої їжі, треба хіба що гострого гірського повітря та рухливого способу життя бойків, щоб перетравити цей хліб» [119, 137].

Погляди народу на вівсяний хліб відобразились у фольклорі: «Голодному і вівсяник добрий», «Вівсяний хліб, вербові дрова — готова біда» [120, 197].

Прісний хліб із кукурудзяного борошна замішували на молоці або на воді. Він був жовтого кольору і приємного солодкого смаку. Хліб із прісного тіста побутував також в українців центральних областей (корж), на Кубані [68, 172] та в білорусів (праснак) [89, 192], але там він не відігравав основної ролі у харчуванні.

Через постійну нестачу зернових прісний хліб пекли із домішкою вареної картоплі. Такий хліб називався «буляник», «бульбляник», «бурчіник», «бурішник», «ріпляник», «мандибурченик» — в залежності від назви в тій чи іншій місцевості картоплі.



Миска «тялька».

Хліб із квашеного тіста пізнішого походження, ніж прісний. Він виник з прісного тому, що в діжі були залишки тіста від попереднього печення, які і викликали ферментацію [110, 27].

Кислий хліб із вівсяного борошна пекли на Бойківщині та Лемківщині. На Лемківщині його пекли також з ячмінного («ярчаного») борошна. Житній та пшеничний хліб в карпатських селах був рідким гостем [51, 47]. Ось що розповідають старожили про хліб, який випікали в селах центральної Бойківщини: «Житній хліб був чорний, як мак, бо жито було пополам із кукілем. Та й цей хліб був розкішшю, бо його було мало. Хліб пекли лише на свята, а в будні їли «ощипки» [16, 77]. На Гуцульщині пекли також кислий хліб із кукурудзяного борошна, а інколи житнє борошно змішували з кукурудзяним чи ячмінним. Випікання хліба вважалося найважливішою жіночою роботою, тому її виконували старші господині. Кислий хліб пекли рідше, тому він не завжди вдавався [45, 222].

Кукурудзяне борошно для хліба не просівали, житнє просівали тільки заможні селяни, вівсяне просівали обов'язково, бо воно мало багато остюків.

Спосіб випікання кислого хліба в гірських селах був такий самий, як в українців центральних областей та інших слов'ян. Хліб розчиняли («чинили») ввечері в дерев'яному кориті або в діжі, заколотивши теплою водою половину муки та додавши тісто від попереднього печення хліба («квас», «квасок», «закваску», «кісто», «розквас»). Цю запару, що називалася «причина», ставили киснути в теплому місці. Якщо не було «квасу», в тісто додавали гущі із житнього борщу*. Часом не вишкрібали корито, в якому місили тісто попереднього разу, і ці залишки спричиняли скисання тіста. У деяких гірських селах (с. Хащоване Сколівського району Львівської області) закваскою служила терта чи варена картопля [16, 116]. Іноді ніякого квасу не додавали, просто тісто кисло довше. Вранці «причину» місили з рештою борошна доти, поки тісто не відставало від рук, і знову ставили в тепле місце. Вважалось, що коли тісто починало опадати, наставала пора пекти хліб. Формували його мокрими руками. Поклавши вироблений буханець на лопату, «примащували» зверху водою, щоб був гладенький. Хлібини з вівсяного та кукурудзяного борошна були низькі, бо тісто високо не виростало.

У карпатських селах існували різні прикмети, по яких дізнавалися про готовність хліба: коли він ставав легкий або кидали у воду одночасно із садженням хліба в піч шматочок тіста — коли він спливав наверх, хліб був готовий. Хліб із кукурудзяного борошна вважався спеченим тоді, коли загнітився, набрав бурого кольору. Спечений хліб змочували зверху водою, щоб він мав полиск та швидко не засихав. Зберігали його у столі чи в коморі. Залишки тіста, вишкрябаного з корита, служили закваскою для наступного випікання хліба. Зберігали його, засушивши у вигляді малого хлібця, у горщику, в дерев'яній діжі або в муці. З квашеного тіста на сніданок завжди пекли круглі коржі «палениці», «паляниці», «підпавки». Вони випікались швидше, ніж хліб. Їли їх з молоком, гуслянкою.

Незаможні селяни гірських районів України постійно відчували гостру нестачу хліба. Недостатня кількість землі та низький рівень сільського господарства, а зна-

---

* Опис його подаємо далі.

чить і низька врожайність сільськогосподарських культур, були причиною цього. Дуже рідко селяни пекли хліб лише з борошна, часто туди домішували картоплю, біб, квасолю та гарбуз, а іноді навіть букову і березову кору та спорохнявілі пні. Замінником борошна в гуцульських селах були качани з кукурудзи, які товкли на шматки і мололи разом з зерном. Хліб, спечений з такого борошна, був з грубими частинками качанів, погано перетравлювався і викликав різноманітні шлункові захворювання. Щоб врятуватись від голодної смерті, селяни змушені були вживати в їжу різноманітні дикоростучі рослини — лободу, кропиву, конюшину, подорожник. З цих рослин, зваривши та посікши їх, замішували тісто та пекли коржі.

Пироги («буляники», «книші», «баники») в гірських селах випікали рідко, переважно у заможніших сім'ях під час польових робіт. У залежності від достатку сім'ї, їх пекли з пшеничної, житньої чи вівсяної муки, часто домішуючи зварену та потовчену картоплю. Замішане в кориті прісне або квашене тісто розкачували качалкою і начиняли звареною та потовченою картоплею, квашеною капустою, картоплею з сиром, рідко самим сиром. На Бойківщині «книш» був трикутної, чотирикутної або круглої форми, тісто не повністю закривало начинку. Якщо начинки не було видно — він називався «печений пиріг». У гуцульських книшах круглої чи овальної форми начинки не було видно. Іли їх з молоком та молочними продуктами.

Значний асортимент варених страв із борошна: «киселиця», «чир», мамалига, «токан», вареники. До давніх страв належав вівсяний кисіль («киселиця», «вівсяний борщ»). Ця страва своїм корінням сягає періоду древньої Русі і вперше згадується літописцем під 997 роком в оповіданні про облогу Білгорода печенігами [100, 96]. Вівсяний кисіль був поширений також у кулінарії східнослов'янських народів [81; 89] та литовців [87, 148].

Для «киселиці» грубо змелену вівсяну муку розчиняли теплою водою в діжечці чи глиняному горщику. Щоб мука краще скисала, до неї добавляли тісто. Як правило, «киселицю» розчиняли ввечері, а вранці проціджували крізь сито чи решето, щоб затримались остюки. Варили її у глиняних горщиках на легкому вогні протягом кількох хвилин до загусання. В деяких селах

центральної Бойківщини до «киселиці» вкидали ще вівсяної крупи. На Лемківщині її приправляли кмином, сіллю, іноді олією [132, 9—10]. «Киселиця» вважалась здоровою стравою, інколи її навіть не варили, а пили сирою, замість води, лікували нею захворювання легенів. Їли її холодною чи теплою з картоплею, бобом, квасолею, хлібом, на Гуцульщині — з кулешею або без нічого («саму сербали»). Найчастіше варили «киселицю» у піст. У жартівливій бойківській співанці вона виступає як головна страва:

> Киселиця, паляниця — то моя їда,
> Городити, молотити — то моя біда
> [13, 37].

Ця страва була найбільш поширена на Бойківщині і Лемківщині, менше — на Гуцульщині. На Бойківщині переважала вівсяна «киселиця», буковинські гуцули готували її з кукурудзяного борошна. Кукурудзяну «киселицю» варили також у селах південної частини Закарпаття. Вівсяний кисіль під назвою «жур», «джур», борщ, кисіль був поширений також на всій Україні.

Поширеною стравою на Бойківщині, Лемківщині та в північній частині Гуцульщини був «чир». Готували його переважно з вівсяного борошна, рідше варили житній, пшеничний чи ячмінний. Засипавши муку в киплячу воду, розколочували її колотівкою, варили до загусання, після чого виливали тоненьким струмочком у миску з холодною водою. Разом із тією водою «чир» їли. В скоромні дні воду зливали, наливши молока. Цю страву готували майже щодня [45, 222]. У деяких селах центральної Бойківщини та на Закарпатті «чир» їли з компотом із сушених фруктів [42, 32]. У Надвірнянському районі Івано-Франківської області «чир» варили з кукурудзяної муки на молоці, був він рідкуватою стравою. Варили «чир» і на Прикарпатті.

На Бойківщині та Прикарпатті [133, 195] подібно до «чиру» з усякого борошна, найчастіше з вівсяного, готували «голомбець», «гембулю», «гамбиць». Це була густа лемішка, яку викладали на миску грудками. Їли «голомбець» з молоком, салом, маслом, а в піст — з олією.

Найбільш поширеною мучною стравою на Гуцульщині була кулеша, мамалига — густа каша з кукуруд-

зяного борошна. В киплячу воду всипали кукурудзяне борошно, розколочували і варили, поки вона не ставала густою. Їли кулешу з салом, свіжим чи кислим молоком, бринзою, коров'ячим сиром, «гуслянкою», маслом або з усіма рідкими стравами замість хліба. У селах північної Гуцульщини кулешу варили з картоплею: зварену потовчену картоплю заливали окропом, всипали кукурудзяну, рідше житню муку. Це була «кулеша на картоплі», їли її з молоком [15, 22].

На Бойківщині страв із кукурудзяної муки готували мало. Її купували у випадку, коли не вистачало власних продуктів у переднівок. Вживання кукурудзяної муки («грисіку», «кендериці», «гінгериці») у бойків було ознакою голоду [155, 241]. Чекаючи закінчення переднівку, селяни говорили:

Грисіку, небоже,
Коли тебе гамерівка,
Бульба переможе?
[16, 79].

Мамалига була широко розповсюджена в кулінарії румунів [91, 630], молдаван [90, 812], українців Покуття та Поділля.

Улюбленою недільною, а також святковою стравою в гірських селах були вареники, які скрізь у Галичині називалися пирогами. Варили їх із житнього, ячмінного, навіть вівсяного (на Бойківщині) борошна. Пшеничні вареники варили лише на великдень та різдво. Замішане тісто розкачували («розтачували») качалкою на столі чи стільниці, різали на довгі смуги, які ще розрізали на квадрати та начиняли їх товченою картоплею, сиром, картоплею з сиром, бринзою, маком, повидлом, квашеною капустою, тертим сім'ям. Вареник був трикутної форми. Рідше варениці витискали скляним келишком. Влітку готували вареники з свіжими ягодами та фруктами, взимку — з сушеними. Вареники вкидали в окріп, як тільки вони спливали вверх, їх витягали великою ложкою («варіхою») чи відціджували крізь глиняний друшляк. На Лемківщині та Бойківщині вареники поливали холодною водою (гартували), щоб вони охололи і не злипалися. Мастили їх сметаною, салом, маслом, а в піст — олією. Заможніші селяни готували вареники і в будень, під час польових робіт.

З вареничного тіста у лемківських та бойківських селах варили «паленички», «бобальки»: щипали його невеликими шматками, варили, зварені та відціджені «паленички» мастили олією чи салом. Селяни, які не мали жирів, не варили ні «паленичок», ні вареників [32, 589].

Скрізь у гірських селах з житнього, пшеничного та вівсяного борошна готували галушки. Зварені галушки «гартували» холодною водою, вливали в них молоко або їли з тією водою, в якій вони варилися («з виваром») [45, 222]. На Бойківщині з вівсяного борошна готували галушки ще таким способом: із тіста робили валок («качуляли качульки»), скручували в коло і пекли в печі, після чого валок розкручували, ламали на шматочки і варили в окропі [19, 4].

У лемківських та бойківських селах, як і скрізь на Україні, готували затірку («стиранку»): розтирали муку з невеликою кількістю води, внаслідок чого утворювались кульки, які варили. Відцідивши воду, в затірку наливали кип'ячене молоко. Затірку («зацірку») готували також білоруси [89, 194].

У Сколівському районі Львівської області з ячмінного борошна, замішаного на кислому молоці, іноді, переважно для дітей, пекли «налисники». Вони мали вигляд круглого невеликого коржа, спеченого на капустяному листі.

У закарпатських селах із кукурудзяної муки пекли «піряники» та «зільники» [102, 227]. «Піряники» пекли з кислого, а «зільники» — з прісного кукурудзяного тіста, до якого додавали пір'я цибулі і кріп. Випікали їх у печі на капустяному листі.

Найбільш поширеною і поживною щоденною стравою була каша. Каша — давня страва, означає їжу, приготовлену з розтертого зерна (санскрит: каш — терти) [110, 26]. Її варили з вівсяної, ячмінної, кукурудзяної, рідше пшеничної чи житньої крупи. Населення Карпат задовольнялося переважно крупою власного виробу, лише заможна частина селян купувала пшоно, риж та інші крупи. На Бойківщині домінуючою була вівсяна крупа, на Гуцульщині — кукурудзяна. Ячмінна була поширена скрізь, особливо на Лемківщині.

Кашу варили в глиняних горщиках, заливши крупу водою та посоливши. Їли її вранці та в обід з коров'я-

чим молоком (сирим чи кип'яченим), а в піст — із сіменним (конопляним) чи маковим молоком, або зовсім не мащеною. Найпоживнішою вважалась вівсяна каша, яку на Бойківщині називали крупи. Ця назва каші побутувала ще в древній Русі [39, 161]. Каша з ячменю, обтовченого в ступі, в горах, як і в цілій Галичині, називалася «пенцак», побутувала також назва «логаза», «галаза». Варили її на воді (густою) або ж на молоці (тоді вона була рідкою). Їли ячмінну кашу з салом, маслом, з олією, на Гуцульщині також із цукром чи медом. У деяких селах центральної і західної Бойківщини «логазу» варили разом із квасолею, бобом чи горохом.

У Сколівському районі з ячмінної крупи варили «ягли» — густу кашу, яку посипали цинамоном [16, 67].

На Гуцульщині переважала каша з кукурудзяної крупи. Їли її з молоком. Там же була розповсюджена варена чи печена в качанах кукурудза.

ОВОЧЕВІ СТРАВИ

Серед овочевих культур у гірських селах найважливішу роль відігравала картопля. Вона поширилась на Прикарпатті у середині XVIII ст. і, очевидно, тоді ж і в горах. До того часу священики забороняли парафіянам їсти її, вважаючи, що вона має отруту [146, 178]. Картопля протягом року становила основу харчування селян. Професор Н. Цибульський, який досліджував їжу селян у Галичині, на основі анкетних даних писав, що «альфою і омегою для жителів галицьких сіл була картопля і капуста, які скрізь і завжди, якщо не разом, то окремо фігурують на столі селянина» [133, 37]. Через постійну нестачу зернових у гірських селах картопля стала другим хлібом, якого «ні молотити, ні до млина, а просто до горшка» [129, 112]. Особливо важлива роль картоплі напередодні нового урожаю, коли вона була виключною стравою селян. Її «появлення виганяє передніввковий голод із хати», — писав І. Я. Франко [118, 328].

Народна термінологія на означення картоплі в горах надзвичайно багата. На Бойківщині її називали «буля», «бульва», «бульбани», бараболя, а в закарпатській частині була поширена також назва «кромпля», «крумп-

ля»; на Гуцульщині — «буришка», «ріпа», «бурка», бульба, «мандибурка», «гардибурка»; на Лемківщині — «бандурка», «груле», «кумпери», «гарбудзи».

Найбільш поширені способи приготування картоплі в гірських селах, як і на всій Україні, — вáрення та пéчення. Варили картоплю у глиняних горщиках або в металевих «гонцях», найчастіше нечищену. Спосіб приготування картоплі в лушпинні був зумовлений намаганням мати якнайменше відходів, тому що вона була дрібна. Їли картоплю переважно вранці і ввечері з капустяним розсолом, з сирою квашеною капустою, з борщем, молоком, розтопленою бринзою. В скоромні дні заможніші селяни мастили картоплю салом, в піст — олією. На Гуцульщині до картоплі робили «саламаху» із товченого часнику, до якого вливали трохи солоної води і олії. Обчищену картоплю різали на шматочки і заливали «саламахою».

Зварену, а потім почищену картоплю на Гуцульщині зрідка смажили, покришивши у ринку і додавши олії або сметани чи масла [129, 143]. На Бойківщині таку картоплю їли також товченою. Обчистивши, заливали кип'яченим молоком, трохи варили і товкли («колотили», «мняцкали»). Їли її з «ощипком» чи з вареним бобом. Якщо варили обчищену картоплю — мастили її сиром чи бринзою, а коли сиру та бринзи не було, то їли з цибулею та хлібом або з молоком чи сироваткою. В пісні дні (понеділок, середу, п'ятницю) картоплю їли з пісним борщем або звареним капустяним розсолом. У селах західної Бойківщини (Старосамбірський район Львівської області) молоду зварену і потовчену картоплю приправляли петрушкою: вливали окріп з посіченим листям петрушки. Страва була рідкуватою, їли її з хлібом [32, 583].

В усіх гірських селах часто, особливо ввечері, картоплю пекли, їли її з квашеною капустою, молоком. З появою у закарпатських селах чугунних плит поширилось печення картоплі зверху на плиті: розрізали на пластинки, солили і пекли з двох боків.

Українці Карпат знали багато різноманітних страв із вареної і тертої картоплі. В Турківському районі Львівської області готували «мачанку»: до вареної картоплі вливали молоко, розколочували, додавали бринзи. Страву їли ложками або вмочали в неї хліб.

Із вареної картоплі на Бойківщині пекли «балабухи», «бульбліники» і «ліниві пироги». Тісто готували із потовченої картоплі, до якої вливали трохи молока. «Балабух», «бульблінник» — це булочка, яку пекли на капустяному листі, а згодом — зверху на плиті. «Ліниві пироги» пекли в печі із потовченої картоплі, змішаної з кукурудзяною мукою і невеликою кількістю бринзи. В східній Бойківщині з вареної картоплі та муки готували «гопку»: відварену несціджену картоплю товкли, засипали кукурудзяною мукою та ставили пекти у піч [17, 48].

Із тертої картоплі в карпатських селах готували галушки, «треники», голубці, «кисляки», «буляники». Особливо багато страв із тертої картоплі готували восени, під час копання картоплі, використовуючи для цього пошкоджені клубні, які не могли довго зберігатися. Терту картоплю («тарчанку», «терчанину», «трену булю»), складену в полотняну торбинку, притискали каменем, щоб стекла рідина, солили і робили коржі, які на капустяному чи яворовому листі пекли в печі. В заможніших сім'ях терту картоплю змішували із кукурудзяною, ячмінною чи житньою мукою. Ці коржі в різних селах носили різну назву: «терчаники», «книші», «буляники», «паленички», «треники», «терті пляцки», «гугіль». Починаючи з 30-х років XX ст. у гірських селах «терчаники» пекли в металевій формі («бляшці», «тепші») [19, 55]. З тертої картоплі заможні селяни смажили деруни («терті пляцки»). Бідні селяни, не маючи в достатній кількості олії, цю страву готували рідко.

Рідше в горах із тертої картоплі випікали кисле печиво — «кисляки», «терчані паляниці». На «кисляки» терту картоплю змішували разом із потовченою вареною і ставили на ніч киснути. Пекли на капустяному листі у формі буханця хліба [13, 40—41]. Готуючи «терчані паляниці», до тертої картоплі домішували вівсяну або житню муку, ставили у теплій печі викисати, після чого робили балабушки, які випікали у печі [61, 106].

Галушки, «клюцки» готували з тертої картоплі, до якої додавали муки або трохи вареної картоплі. Вимішане і посолене тісто вкидали ложкою в окріп або молоко. Зварені галушки відціджували, їли з молоком або з розтертим маком, мастили олією чи салом. Страву цю

дуже любили і готували її вранці на сніданок. Побутувала вона також і в словацькій кухні [91, 254].

Через обмаль пшеничного та житнього борошна в карпатських селах із тертої картоплі готували вареники («терчані пироги»): з потертої картоплі видушували воду, формували вареники, в які накладали потовченої вареної картоплі. Зварені вареники мастили підсмаженою на олії цибулею. В селах центральної і західної Бойківщини з тертої картоплі пекли пироги, начиняючи їх звареною і потовченою картоплею або сиром. На Бойківщині та Гуцульщині тертою картоплею, змішаною із вівсяною, ячмінною чи кукурудзяною крупою, наповнювали голубці.

З рідких страв із картоплі найпоширенішою була юшка («булі з водою», «бульмани з варом», «булі з грибом», «кромплі з варом» — Бойківщина, «юшка з ріпою» — Гуцульщина, «левеш» — Лемківщина та суміжні бойківські села Великоберезнянського району Закарпатської області). Для юшки почищену та порізану картоплю заливали водою, заправляли зеленню, вкидали гриби. В селах західної Бойківщини юшку готували трохи інакше: невелику картоплю варили в лушпинні, обчищали і вкидали у горщик з окропом, додаючи перець, петрушку, часник, цибулю.

Після картоплі важливе місце належало капусті, яку споживали переважно квашеною, помастивши лляною чи конопляною олією. Сиру квашену капусту їли з вареною, а частіше — з печеною картоплею, особливо у піст. На Гуцульщині до сирої квашеної капусти додавали тертого хріну, цибулі, закришки та розріджували олією. Їли її з хлібом чи кулешею [129, 142].

Квашену капусту варили протягом цілого року, вона була щоденною і святковою стравою. Бойківське прислів'я «Де в хаті борщ і капуста, там хата не пуста» свідчить про важливість цього продукту в харчовому раціоні горян. Квашену капусту варили, мастили переважно олією, рідше салом, на Бойківщині заправляли бринзою: відцідивши з капусти воду, вливали трохи молока та додавали бринзи [45, 223]. На Лемківщині та Бойківщині капусту варили разом із сушеними чи свіжими грибами, які спочатку відварювали окремо [132, 9]. Варену капусту їли в усі пори дня з хлібом чи картоплею. На Бойківщині, особливо в закарпатській

частині, варену капусту часто їли з бобом, квасолею («фасолею», «пасулею»). Окремо зварену квасолю чи біб змішували з капустою і ще раз заварювали або просто їли капусту з вареними бобовими. В піст це була головна їжа селян [42, 30].

Страв із свіжої капусти варили мало. На Гуцульщині до звареної свіжої капусти додавали оцет і цукор, закришували зеленню, вливали олії, сметани чи масла і висмажували. В скоромні дні таку капусту їли з салом чи вудженим м'ясом.

У селах Бойківщини із зелених листків капусти, відламаних знизу, готували юшку («підчіс») [17, 62]. Іноді порізані листки капусти заквашували кислим тістом, після чого їх варили. Ця страва, яку готували переважно в час переднівку, за словами І. Я. Франка, була «без смаку і поживності» [120, 111]. На Лемківщині свіжу посічену капусту заливали молоком, додавали трохи води і варили, їли саму, рідше з картоплею або з хлібом [132, 9].

Смажена квашена капуста, помащена олією, скрізь була начинкою для вареників або пиріжків (капустяників).

З квашеної капусти та розсолу в гірських селах готували рідкі страви. До таких належала гуцульська «росолянка», «росівниця», «бевка», бойківський «росів», «росул», «росолянка», лемківська «варянка», «підбивана капуста». Готуючи «росівницю», «підбивану капусту», «бевку», квашену капусту варили з водою або з капустяним розсолом, додавали лавровий лист, всипали трохи рисової чи кукурудзяної (на Гуцульщині), вівсяної (на Бойківщині) крупи (підбивали крупою). Поширено було заправляти рідкі страви з капусти також мукою: кукурудзяну («мелайну») або житню муку розмішували з невеликою кількістю води чи молока і вливали у «росівницю». Мастили страву салом, олією або «сіменним» молоком. Його готували із висушеного насіння коноплі, яке розтирали в макітрі і віддушували через цідило рідину [129, 142].

На Бойківщині варили «рóсів» із капустяного розсолу, до якого нарізали свіжих буряків, вкидали трохи вівсяної крупи, заправляли салом, а в пісні дні — олією. В піст його варили з грибами чи бобом. У багатьох гуцульських, бойківських та лемківських селах «варян-

ку» готували із самого капустяного розсолу, який «підбивали» мукою. «Росів» готували також із квашеної капусти, картоплі та грибів.

Із буряків у гірських селах найбільш поширеною стравою був борщ. «Борщ — найстарша страва», — говорили на Бойківщині, бо його найперше подавали на стіл [120, 111].

Буряки для борщу квасили у «гелетках» чи горщиках. Обчистивши, їх різали на шматки (гріночки) і заливали водою. На Гуцульщині (у Верховинському районі Івано-Франківської області) порізані буряки спочатку обварювали, а потім ставили вкисати в теплому місці протягом 4—6 днів. У бойківських селах існувало повір'я, що не можна квасити буряки в той день, коли в селі є мрець, бо вони б не вдалися [16, 65]. З бурякового квасу («борщу»), додавши солодкий і квашений буряк, часник та сіль, варили борщ. В заможних сім'ях його «підбивали» яйцем, мукою і сметаною.

У селах центральної Бойківщини (Сколівський район Львівської області) готували страву «буряки»: квашені буряки спочатку варили з грибами, цибулею, під кінець засипали пшоном. Подібно до цього варили і давню підкарпатську страву «дирбу». До буряків з грибами добавляли окремо зварену в лушпинні і обчищену дрібну картоплю. Страву затовкували часником і наструганим салом [16, 65]. У Воловецькому районі готували «приймані буряки»: тонко порізані свіжі буряки варили, заливали свіжим молоком і заколочували мукою [14, 63]. На Гуцульщині зварені свіжі і квашені буряки змішували з окремо звареною дрібною квасолею і їли з хлібом чи кулешею. Якщо до цієї страви додавали ще зварених сушених слив, це була «варя» [129, 142]. Весною, у переднівок, селяни готували страву із бурякового листя — «бурячанку» [20, 20], «підбивані буряки» [19, 88]: зваривши порізане листя, заправляли його молоком або мукою. В селах східної Бойківщини із бурякової гички готували страву «хамуле», додавши до неї вівсяної крупи та заправивши підсмаженою цибулею, сметаною і сироваткою [16, 140].

З купованих у місті огірків на Лемківщині (в колишньому Горлицькому повіті) робили салат, заправивши його оцетом, цибулею і перцем [132, 10]. Салат ще робили з редьки.

Помідорів у Карпатах в досліджуваний період не вирощували. В 30-х роках їх почали продавати у містах, та переважна більшість селян їх навіть не куштувала.

Моркву в горах їли переважно сирою або додавали до юшки. В селах західної Бойківщини моркву варили разом з картоплею. Зцідивши відвар, вливали окропу або молока і розтовкували колотівкою [32, 585]. Їли цю страву з хлібом.

На Лемківщині та західній Бойківщині порізану і зварену моркву заливали молоком та товкли колотівкою. Страви із моркви варили переважно восени, коли її копали. Моркву додавали як приправу при квашенні капусти.

Часник і цибуля в народному харчуванні українців Карпат були самостійною їжею і приправою до інших страв. Цибуля родила не скрізь, тому в деяких місцевостях її міняли за прядиво або купували [32, 579]. Цибулю і часник їли переважно в піст. Бідні селяни часто брали цибулю та часник з хлібом у поле. На Бойківщині з молодої цибулі їли пір'я («матину»), яке кришили і солили, або вмочали у сіль і їли з хлібом.

Поширеною гуцульською стравою з часнику була вже згадувана «саламаха». Їли її з картоплею, м'ясом, кулешею, салом. «Саламаху» готували також на Покутті [33, 58].

У віруваннях народу часник відігравав величезну роль як продукт, який нібито оберігав від усього злого. Коли дитину несли хрестити, до крижми прив'язували зубок часнику «проти поганих очей». Згідно з народними поглядами українців Карпат при дитині не можна було говорити про гадину, жабу, а коли така потреба виникала, то спочатку говорили: «Часник дитині під язиком» [98, 101]. На Гуцульщині вагітна жінка від «поганих» очей одягала чоловічу сорочку і зав'язувала в неї часник. Зубок часнику зашивали в пояс, щоб він беріг людину від чарів. Роль «оберега» відігравав часник і у весільній обрядовості. На Бойківщині та Лемківщині його вплітали у вінець для молодої [61, 141].

З інших овочів у гірських селах в невеликій кількості культивували салат. Його вживали з оцетом чи сметаною, або ж парили окропом у друшляку, а потім додавали гарячої, перестоялої сироватки [27, 33]. На Лем-

ківщині посолений салат заливали ще гарячим капустяним розсолом.

Брукву («бруков», «кваки», у лемків — «карпелі») їли сирою з хлібом, квасили на зиму та готували з неї страви. Квас із брукви споживали так само, як капустяний розсіл, ним також заквашували страви [42, 30]. Бруква була важливим харчовим продуктом на Бойківщині та Лемківщині [133, 126]. Їли її влітку і восени. Покришену і зварену брукву відціджували, заливали молоком і розтовкували [19, 37]. Подібним способом готували брукву («бручку») і білоруси [89, 198]. Гуцули зварену брукву приправляли перцем, бойки іноді варили її разом з картоплею. Їли брукву з хлібом або вареним бобом.

У горах вирощували в невеликій кількості гарбузи («дині»), з яких варили кашу: покришивши на дрібні шматочки та зваривши гарбуз, відціджували з нього воду, розтовкували і досипали гречаної, пшоняної чи кукурудзяної крупи. Вимішавши все разом, варили знову. У зварений гарбуз вкидали тертий мак [129, 142]. На Бойківщині гарбуз варили разом з картоплею, товкли колотівкою та заливали молоком. У с. Волосянка Великоберезнянського району до відвареного гарбуза робили «підбійку» з муки та молока. Їли цю страву («диню») із вареною картоплею. Готували також «диню колочену». Зварений гарбуз розтовкували разом із водою, в якій він варився, доливали молока. Коли страва закипала, вкидали в неї галушки з тертої картоплі [19, 38].

Значне місце в народному харчуванні українців Карпат відігравали бобові — горох, біб, квасоля. Про важке економічне становище трудящих у горах і роль у харчуванні бобових, особливо квасолі, свідчать приказки: «Крумпля й пасоля — то наша доля» [37, 190], «Кіби не фасоля, іззіла би нас гурка доля» [14, 11].

Найбільш поширеним способом приготування бобових було варення. Біб, горох, квасолю мочили на ніч у воді, зваривши, відціджували воду і солили. Їли їх найчастіше нічим не мащені, з картоплею, киселицею, капустою, борщем замість хліба. Іноді бобові мастили олією з часником. На Бойківщині (в Сколівському районі Львівської області) у варений горох вкидали цукор або додавали розтертий часник [16, 123]. В Ста-

росамбірському районі Львівської області варили горох разом із картоплею. Це була солодкувата смачна страва [32, 586—587]. В кулінарії лемків та бойків зварений та потовчений горох, біб, квасолю заправляли мукою і мастили салом або салом з цибулею.

На Гуцульщині, в околицях Косова, із квасолі готували «шупеню», «шупоню». Зварену і потовчену квасолю розводили невеликою кількістю води та засипали кукурудзяною мукою чи крупою [133, 207]. Подібно готували в закарпатських селах «підбивану фасолю».

Горох і біб також смажили в печі, запаливши над ними солому. Це було лакомство для дітей. З молодої білої квасолі («шпарагівки») в гірських селах варили «лопатки»: відварену квасолю заливали молоком або сметаною і ще раз проварювали. Із гороху і квасолі варили також рідкі страви — «юху», «горошінку», «пасулю на солодко». Зварені у воді горох чи квасолю розколочували в тій воді, в якій вони варилися. На Гуцульщині і в селах центральної Бойківщини готували квасолю з сушеними сливами чи яблуками («фасулі з сливками», «фасоля з лісницями»). Зваривши квасолю, змішували її із сушеними сливами або яблуками і все разом варили. Страва ця була густа.

З бобу та квасолі на Гуцульщині готували «товченку»: окремо зварений біб, квасолю і картоплю зсипали в одну миску, додавали тертого маку, перцю, цукру, цибулі, перемішували і розтовкували все разом [129, 142].

В усіх районах Карпат біб, квасоля і горох вживалися як домішка до муки при випіканні хліба. При цьому бобові варили, розтовкували і змішували з тістом, або ж робили з них муку. Для виготовлення муки біб, квасолю і горох мололи на жорнах, попередньо висушивши їх. Таке домішування бобових до хліба давало можливість не одній бідній сім'ї пережити важкий переднівок та голодні роки. Із бобовою мукою бойки готували картоплю, іноді варили лише бобову муку [32, 588].

Рідко, декілька разів на рік, на Бойківщині готували пастернак. Зваривши його, різали на дрібні шматки і розтовкували з молоком та картоплею [27, 33]. Пастернак також пекли у попелі.

Хрін вживали переважно на великдень. Зрідка на Бойківщині (в Старосамбірському районі) цілий або потертий на терці хрін їли з хлібом. Із рослин, які були приправою для різних страв, слід назвати петрушку, кріп, кмин, цибулю-зрізованець, траву чибрик. Петрушку, якою приправляли рідкі страви, зберігали свіжою чи сушеною. В гірських селах на городах сіяли сорт цибулі «приріз», «зрізованець», «тримбульку», пір'я якої їли з хлібом і вживали для заправи страв. Кмин збирали влітку перед сінокосом і жнивами. Частину його продавали, а решту залишали собі для хліба та квашення капусти [61, 20]. Із кропу на Лемківщині готували юшку: тертий кріп вкидали в киплячу воду та солили. Їли її з хлібом, накришивши його в юшку [132, 10].

Навесні, коли кінчалися їстівні запаси, використовували для харчування лободу («натину»), листя брукви («бруквинє»), молоду кропиву. З посіченого та звареного листя брукви, до якого додавали трохи кукурудзяної муки, замішували тісто і пекли коржі [43, 47]. Всі ці страви, зварені з листя лободи, брукви, кропиви, кропу, були малопоживні, низькокалорійні. Споживаючи їх, селяни по суті животіли.

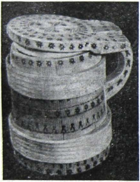
МОЛОЧНА ЇЖА

У господарстві району Українських Карпат внаслідок природних і географічних умов велику роль відігравало тваринництво. З молока овець та корів, яких розводили в горах, населення Карпат одержувало ряд продуктів: кисле молоко, сметану, сир, сироватку, масло, маслянку, «гуслянку» тощо. Із овечого молока виготовляли бринзу. Найбільше вживали молока влітку, менше — взимку. Солодке молоко пили з хлібом, переважно вранці на сніданок. Кисле молоко також їли з хлібом, картоплею, а влітку пили замість води.

Найпоширенішим способом переробки молока було виготовлення сиру. Сир робили переважно з коров'ячого, рідше з овечого молока. Кисле молоко, з якого зібрали сметану, ставили на декілька годин у теплу піч, щоб воно відігрілось. Зливши сироватку, сир відкидали у мішечок, зшитий з рідкого полотна («плат», «рубатсику»), та підвішували на стіну, щоб стекли рештки си-

роватки. Часто мішечок з сиром клали між двома дощечками, притиснувши зверху каменем. Сир був круглої форми, називався він «плесканка», «плясканиця». В час посту його солили та складали в діжечки. Їли сир із хлібом, варили з ним вареники. На Лемківщині його змішували з солодким молоком або сметаною, кришили туди цибулю і в цю масу вмочали хліб.

Масло виготовляли із сметани (на Лемківщині вона звалась «верхнина»). Робили його у дерев'яній масничці («маслянці», «боденці», «фасці»), якщо ж сметани було мало, то в пляшці або у глиняному горнятi, мішаючи її ложкою. Наливши сметану в масничку, колотили її «ботелевом». Зроблене масло промивали в холодній воді. Сколотини (маслянку), що залишалася після виготовлення масла, пили замість води, а також їли з хлібом чи картоплею. На Бойківщині масло топили у глиняному «гончику», іноді з цибулею, зберігали його на зиму для мащення страв. Зберігали масло у дерев'яному круглому посуді «рахвах» (на Гуцульщині), або в «гелетятах», коновочках (Лемківщина, Бойківщина).



Коновочка для сметани

У різних соціальних групах селянства Українських Карпат масло вживали не в однаковій мірі. Якщо заможніші селяни використовували його як приправу до страв — вареників, кулеші, картоплі тощо, то бідняки навіть при наявності корови не споживали масла, а продавали його, щоб за одержані гроші купити найнеобхідніші продукти та товари.

Під час постів, коли християнською релігією заборонялося вживати продукти тваринного походження, з молока робили сир, «гуслянку», масло. Поблизу міст молочні продукти продавали. В бойківських селах у піст

робили так зване пісне молоко: відігрівши в печі кисле молоко, зливали сироватку, а сир складали в діжечку, куди систематично доливали кисле і кип'ячене та остуджене молоко [18, 8]. «Пісне» молоко було густе, їли його після закінчення посту, під час весняних польових робіт з хлібом, з картоплею.

Страв із молока варили мало, частіше воно було приправою до каші, картоплі. Найбільш поширеною молочною стравою на Бойківщині та Лемківщині була вже згадувана «мачанка», «мучанка». Менше розповсюджена ця страва була на Гуцульщині, під назвою «лизанка» [129, 142]. Бойківську «мачанку» варили з молока, в яке вкидали картопляний крохмаль чи муку. «Мачанка» з муки готувалася на весілля, вдома її варили з крохмалю, остання вважалася смачнішою. Іноді до «мачанки» з муки вбивали яйця, страва була рідкувата чи густа, її їли з «трениками» та варениками, наповненими картоплею. В рідку «мачанку» вмочали хліб. У селах західної Бойківщини та Лемківщини до «мачанки» додавали бринзи та мастили її маслом з підсмаженою цибулею. Ця страва у лемків звалася «мастило» [132, 10].

У гірських селах варили затірку, вкидаючи у кипляче молоко дрібні шматочки крутого тіста з житньої чи пшеничної муки. Це була рідка страва, поширена в багатьох місцевостях України. Їли її вранці та на вечерю.

Молочні каші були поширені на Гуцульщині. Варили їх з кукурудзяної крупи. В заможніших сім'ях із молока варили «чир». На Бойківщині з сироватки, заправленої мукою, варили рідку страву «поливку». Їли її з бобом чи прісним хлібом [32, 589].

У карпатських селах, як і на всій Україні, з молока корови, яка щойно отелилася, варили молозиво, яке називалось «курайстра», «куластра». Воно ставало густим, як сир, тільки солодким.

НАПОЇ, ЇХ ВИГОТОВЛЕННЯ І ВЖИВАННЯ

З напоїв у кулінарії гірського населення побутували, хоч і не в щоденному вжитку, компоти, фруктово-ягідні соки, кваси, чай, кава. Компоти із сушених фруктів — черешень, яблук, груш — готували рідко, переважно взимку на різдво та в піст. На Лемківщині з су-

шених черешень варили «юху», яку їли з хлібом або пили замість чаю [132, 12]. Компот із сушених груш називався «грушчанкою», із яблук — «ябчинка», «яблочонка». Іноді сушені фрукти заливали теплою водою, ставили на піч, але не варили. Напій пили замість води.

Весною, в березні, горяни збирали березовий сік, вважаючи його хорошими ліками при захворюванні легенів. Раціональність народного спостереження підтверджує радянська медицина, яка довела лікувальні властивості листя, кори, бруньок і соку берези [62, 35].

Із малини робили сік, видавивши його та засипавши цукром. Пили його відразу, не зберігаючи на довший час. Соки з ягід робили тільки у заможних родинах, оскільки цукор, потрібний для цього, був недоступний для бідного селянина.

Через дорожнечу цукру було надзвичайно обмеженим вживання чаю і кави. Чай готували з сухого цвіту липи, рум'янку чи рожі, а на Гуцульщині ще й із корінців малини («малинничі»). В Сколівському районі Львівської області готували чай із кмину [16, 126].

На Гуцульщині заможні господарі з яблук робили квас. Поклавши в бочку («полибічок») солодкі і кислі яблука, заливали їх холодною водою та вкидали горобини і перцю. Зверху на кружки клали камінь. До зими квас був готовий, його залюбки пили. Хлібний квас у гірських селах готували дуже рідко, переважно на Лемківщині. З грубо змеленої на жорнах житньої муки пекли підпалок, ще свіжим кришили в діжку, додавали кислого тіста і заливали холодною водою. Через три дні утворювався квас, який називався «оцет». Робили його влітку [132, 10].

З алкогольних напоїв, які купували в корчмах, основною була горілка («горівка», «зорівка», «паленка», «палюнка»). Назва «паленка», «палюнка», поширена в селах Лемківщини та закарпатської Бойківщини, була запозичена з словацької мови (pálenka — горілка). Зрідка вживалось вино, пиво, ром.

Вживання алкогольних напоїв супроводжувало найвизначніші події життя. Вважалось необхідним спільне пиття горілки на заручинах (на знак згоди на одруження), на весіллях, різноманітних святах річного циклу, вона була проявом побутового спілкування. Пили горілку (могорич) при значній купівлі-продажі, на знак

примирення після сварки [129, 34]. Могорич при укладанні певних угод мав силу звичаєвого права. Наприклад, селяни домовлялися, хто з ким буде «спрягатися» для виконання сільськогосподарських робіт. Після цього обов'язково пили могорич, який мав чинність закону. Якщо один із господарів ламав угоду, інший міг подати на нього в суд [20, 26].

Куповану горілку селяни вміли приправляти різноманітними способами. Дороговизна алкогольних напоїв спонукала селян не тільки ощадно їх використовувати, але й покращувати якість. Заможні гуцули і бойки приправляли горілку паленим медом або цукром. У деяких бойківських селах її варили з медом [16, 126].

У західній Бойківщині до горілки з перепаленим цукром добавляли перець («смажена» горілка з перцем) [61, 147]. Її пили як ліки при захворюванні горла. У Старосамбірському, Турківському районах Львівської області та Великоберезнянському районі Закарпатської області поширена була горілка з смальцем, салом, маслом. Приправляли горілку на Бойківщині також часником. Розтерши кілька головок часнику, всипали трохи цукру і цю суміш присмажували. Потім додавали трохи смальцю і вливали в горілку, яка мусила перекипіти. Такий напій вважався добрими ліками від кашлю.

У селах західної Бойківщини (Сколівський район Львівської області та Великоберезнянський район Закарпатської області) горілку приправляли кмином. Підсмажений кмин трохи товкли та, зав'язавши в чисту шматку, варили з горілкою [16, 126]. На Гуцульщині приправою до горілки була калина, гвоздика, цинамон.

Варто вказати на негативну роль горілки, особливо при надмірному її вживанні. Пияцтво, що було наслідком багатовікового соціального і національного гніту, призводило до розорення господарства, деморалізації селян. Негативне ставлення народу до пияцтва відбиває усна народна творчість:

Ой хто хоче волі мати, за плужком ходити,
Та не сміє ані капки паленочки пити.
Хто горівку любить пити — розуму не має,
Бо горівка — помийниця, життя вкорочає.

[63, 313—314].

* * *

На основі дослідження літературного та польового матеріалів про харчування українців Карпат приходимо до висновку, що переважаючою в усі пори року була рослинна їжа: мучна, круп'яна, овочева. Молочна їжа та продукти з молока в харчуванні різних соціальних верств населення відігравали не однакову роль. У малозаможних і незаможних родинах, де часто не було корів, а лише кілька овець, його майже не споживали. Отже, в раціоні населення постійно недоставало білків та жирів.

У способі приготування страв (вівсяного киселю, каші та ін.), у випіканні прісного і кислого хліба збереглося багато давнього, традиційного. Це було наслідком важких економічних умов життя горян, патріархального укладу, ізольованості і відірваності сіл та стійкості культурно-побутових традицій.

Порівняльний аналіз щоденної їжі гуцулів, бойків та лемків з їжею українців інших районів, а також росіян і білорусів показує, що в ній є багато спільного — в структурі харчування, способах приготування страв, кулінарній термінології. Ця спільність була обумовлена єдністю походження східнослов'янських народів та тісними зв'язками між ними в процесі історичного розвитку.

Разом з тим порівняльно-типологічний аналіз зібраного матеріалу дає можливість виявити специфічні риси харчування, характерні для досліджуваного району. Це — переважання прісного хліба, приготування багатьох страв із тертої картоплі, квасолі, брукви, способи приправлення горілки тощо.

Довголітнє перебування гуцулів, бойків і лемків у різні періоди історії в складі багатьох держав наклало свій відбиток і на умови їх харчування. Цей процес чітко відбиває кулінарна термінологія (крумпля, бандурка, левеш, паленка та ін.).

РОЗДІЛ III

СВЯТКОВА ТА ОБРЯДОВА ЇЖА

До свят горяни намагалися приберегти кращі, поживніші продукти, тому святкова їжа, на відміну від щоденної, відзначалася ширшим асортиментом страв, їх краще мастили, лише на свята споживали м'ясо. Під час свят часто готували ті ж самі страви, які в даній місцевості були щоденними, — картоплю, капусту, кашу тощо. Крім цього готували кращі, смачніші страви — вареники, «бануш», «мучанку», домашню лапшу, голубці, а також особливі, традиційні обрядові страви і печиво. Обрядові страви і печиво, які побутували з давніх-давен, мали певне символічне значення, приготування і споживання їх було пов'язане з виконанням обрядів.

Святкову та обрядову їжу можна поділити на дві основні групи: їжа на сімейно-побутові свята і обрядова (родини, весілля, похорони, поминки) та їжа на свята календарного циклу.

ЇЖА НА СІМЕЙНО-ПОБУТОВІ СВЯТА ТА ОБРЯДОВА

Їжа на родини

В карпатських горах народження дитини відзначали різноманітними діями, переважно магічними, спрямованими на забезпечення здоров'я і щастя, та християнським охрещенням, введенням дитини в коло сім'ї. Хрестили дитину в основному відразу після народження. Кількість кумів залежала від заможності селянина: у бідного була одна пара, у багатого — до десяти. Гостина після охрещення дитини (хрестин, «крестин»)

відбувалася у вузькому сімейному колі, на неї запрошували тільки кумів, іноді ще й сусідів.

Не била й не буде у кума гостина,
Заки-м ся не найде маленька дитина, —

співали в бойківських селах [18, 42].

Приходячи на хрестини, куми приносили молоко, яйця, сир. Останній ще в древніх слов'ян входив до складу язичеської трапези на честь роду і породіллі [29, 267]. Карпатські українці споживали сир на хрестинах, хоча обрядової ролі він не відігравав. Незаможні селяни не робили хрестин, а давали кумам хліб і сир відразу після охрещення дитини [19, 40]. На хрестини готували такі самі страви, як і на весілля та похорони, тільки в меншій кількості. Спосіб приготування їх розглянемо в наступному підрозділі.

Весільна їжа

Багато страв, напоїв, особливого печива було зв'язано з весіллям, яке на Україні належало до одного з найважливіших сімейних свят, бо означало народження нової сім'ї. Страви, печиво, що спеціально готувалися, підкреслювали значимість, вагомість цієї події в житті молодих, нерозривність нової сім'ї. Весільні страви і печиво були трьох видів: страви, які готувалися для всіх учасників весілля; страви для молодих; весільне обрядове печиво.

На значній території Українських Карпат родичі та гості молодих зносили на весілля курей, яйця, хліб, кукурудзу в качанах та інші продукти. Такий звичай в умовах тяжкого економічного становища гірського населення мав важливе значення і був виявом матеріальної взаємодопомоги. Весільні страви відбивали соціальну диференціацію селян. Багатші до цього свята різали теля або ялівку, іноді свиню. В бідних сім'ях весілля часто обходилося без м'яса [13, 43]. Страви готувались особливо старанно. Для приготування весільного столу запрошували кращих куховарок, їх називали господинями.

Кількість страв на весіллі в досліджуваний період була обмеженою. Тяжке економічне становище карпат-

ських українців наприкінці XIX—на початку XX ст., зумовлене соціальним ладом, малоземеллям та безземеллям, несприятливими кліматичними умовами, географічним положенням, відбивалося на їжі взагалі, в тому числі й на весільній. Як правило, для гостей варили від трьох до шести страв — залежно від заможності господарів та від традиції даної місцевості. Це в основному були капуста, м'ясо, юшка з м'яса чи борщ, каша, «мачанка» та ін.

У деяких селах на початку весільного частування гостям давали закуску: порізане на шматки сало, копчене бараняче чи свиняче м'ясо, овечий сир чи бринзу. Найбільш поширеною весільною стравою всюди була капуста. Її подавали на стіл першою, а в деяких селах центральної Бойківщини (Турківський район Львівської області), навпаки, останньою. Зварену квашену капусту «підбивали» будь-яким борошном, заправляли перцем, лавровим листям і мастили олією чи салом. Заможні селяни на весілля готували капусту з м'ясом [16, 78]. Споживали її з картоплею, звареною окремо в лушпинні, а потім обчищеною.

Капуста з м'ясом була обов'язковою весільною стравою у поляків [134, 95—97].

Народна кулінарія знайшла яскраве відображення у весільних піснях бойків — «ладканках», серед яких найпочесніше місце відводилось капусті:

> Кухарочка молоденька,
> Щось капуста кисленька,
> Кухарочка лінива,
> Капусту не цідила
>
> [17, 66].

До улюблених весільних страв належали голубці, які готувались із поквашеної цілими головками капусти. Листки капусти наповнювали відвареною кукурудзяною, вівсяною або ячмінною крупою, в яку додавали смаженої цибулі, перцю і солі. Начиняли голубці також тертою та посоленою картоплею, змішаною з крупою. Загорнуті голубці складали у великий глиняний горщик, спеціально призначений для весільної страви, заливали гарячою водою і варили. Перед тим як подати на стіл, зварені голубці мастили олією або салом. З м'ясом голубців не готували навіть на весіллях. У до-

сліджуваний період такі голубці готували також закарпатські угорці («kaposzta») [93, 54].

Обов'язковою стравою на весіллі були борщ або юшка. Борщ був з м'ясом або пісний, варили його з квашених столових буряків, які нарізали соломкою та заливали буряковим квасом. Засмажку робили з борошна. В селах західної частини Карпатського регіону в багатших сім'ях варили борщ із житньої муки. Перед весіллям квасили в діжечці «борщ»: заливали охолодженою кип'яченою водою житню муку, яка вкисала кілька днів. Цю рідину варили, заправляли сметаною і білою мукою: муку розводили молоком та заливали в борщ [13, 13]. Борщ на весіллях подавали другою чи третьою стравою по порядку, як правило, після капусти, про що свідчать бойківські весільні пісні:

Цу-цу, коничійку, цу-цу-цу,
Я вже тої капустиці не хочу,
Тепер ся, кухарочки, старайте,
Теплого нам борщику подайте
[69, 300].

Замість борщу в карпатських селах на весіллях іноколи давали юшку («їшку», «сербанку», «дзяму»). Її варили з телячого, свинячого, баранячого або курячого м'яса та приправ — петрушки, моркви, лаврового листу. Спочатку їли м'ясо, виклавши його на тарілки та подрібнивши ножем, а окремо — юшку, яку споживали не з хлібом, а із звареною у лушпинні картоплею: обчищену картоплю кришили на шматочки і вкидали у миску з юшкою. Рідше в багатих сім'ях юшку їли із відвареною домашньою лапшею («шаткованим тістом», «лашками»). На Бойківщині свашки співали кухарці:

Душка, кухарка, душка,
А де з юшки петрушка?
Чи-сь города не мала,
Чи-сь полоти не знала?
[17, 66].

У багатих гуцульських сім'ях для весільних гостей варили холодець («студенець», «дриганець», «гижки»). Варили його із свинячих або телячих ніг чи голів, додавши лаврового («бібкового») листя. Під час варіння холодець не солили, вважаючи, що він не застигне. Зва-

рене м'ясо, розкладене в миски, заливали охолодженою юшкою, заправленою часником та потовченим перцем.

Холодець готували на весілля також росіяни [82, 158] та білоруси [89, 206].

Загальнопоширеною весільною стравою була каша, яка в давнину мала обрядове значення. Обрядове споживання її на весіллях характерне для всіх слов'янських народів. У XIII ст. слово «каша» було синонімом до «весільного бенкету» [39, 163]. Готували її з вівсяної, кукурудзяної, ячмінної, рідше рисової крупи, їли з молоком або варили на молоці.

Ячмінна каша — то душійка наша,
Красо здоїли та нам кашу вмастили, —

співали на весіллях у центральній Бойківщині (сучасний Турківський район Львівської області) [69, 300]. Кашу часто давали останньою під час весільного частування, про що свідчить прислів'я: «Каша — послідня паша».

У бойківських селах (сучасні Сколівський, Турківський, Старосамбірський райони Львівської області та Великоберезнянський, Воловецький, Міжгірський — Закарпатської області) на весілля варили «мучанку». Найчастіше її готували з молока, рідше — з картоплі та бринзи, з м'яса.

«Мучанка», «мачінка», «мачанка» із молока — це рідкий молочний кисіль: у кип'яче молоко вливали розбовтані з білим борошном яйця. Їли «мучанку» з картоплею [19, 46]. У селах центральної Бойківщини (с. Верхня Яблунька, Шандровець Турківського району Львівської області) «мачанку» готували з вареної картоплі, до якої вливали молока і розмішували колотівкою. До цієї «мачанки» додавали овечої бринзи [13, 56]. Про «мачінку» співали:

Гоцу, сватоньки, гоцу,
Я вже мачінки не хочу,
А ви сі здогадайте
І нам щось ліпшого дайте
[13, 8].

«Мачанку» з молока та картоплі подавали в середині весільного частування.

У деяких селах Бойківщини (Старосамбірського району Львівської області та Рожнятівського району Івано-Франківської області) «мачанку» готували з м'яса й подавали на початку весільного частування. У юшку з м'ясом вливали розведене водою підсмажене борошно, приправляли лавровим листям та товченим часником [13, 8]. Така страва під назвою печеня була поширена на весіллях у районі Косова [17, 19].

Деякі весільні страви мали локальне поширення. В селах східної Бойківщини (в околицях Перегінська та Ясеня Рожнятівського району Івано-Франківської області) на весілля готували «бігус» — страву з буряків та м'яса. Зварені квашені буряки змішували із окремо звареним м'ясом, нарізаним шматками. Страва була готовою тоді, коли м'ясо та буряки трохи поварились разом; їли її з хлібом [17, 43]. На Закарпатті поширеною весільною стравою була зварена та потовчена квасоля («колочена пасуля») [42, 17].

У бойківських селах із прісного або квашеного тіста на весілля пекли книші. На Закарпатті побутувала назва «баники», запозичена із словацької мови. Подібне печиво з такою ж назвою banik було поширене у східній Словаччині [148, 78]. Начиняли книші, «баники» потовченою картоплею, бринзою, сиром, а в закарпатських селах — також повидлом («лекваром»). Це печиво було трикутної, рідше чотирикутної чи круглої форми, причому в книшах Львівщини було видно начинку. Книші, «баники» нарізали кусками і давали гостям. Свашки обмінювалися «баниками», коли приходили по молоду, а в с. Карпатському Турківського району Львівської області «баники» давали гостям молодого, коли він ішов по молоду. У молодої пекли трикутні «баники» («на три угли») і разом із сорочкою молода віддавала його молодому, щоб вранці разом з'їсти [18, 7].

У деяких селах центральної Бойківщини (Сколівського району Львівської області) на весілля варили вареники з сиром, а в закарпатській частині більшість селян, не маючи білої муки, варила вареники з тертої картоплі, наповнюючи їх сиром або вареною картоплею [19, 75].

Заслуговують на увагу у весільній звичаєвості та обрядовості приготування для молодих, іноді і для старости, спеціальних страв, які, за народними поглядами,

мали певне магічне значення. Такими стравами були яєчня, варена або печена курка, варені яйця. Обрядове споживання курей, яєць, яєчні найбільше було поширене в центральній та західній частині Українських Карпат. На Гуцульщині (Надвірнянський, Косівський, Верховинський райони Івано-Франківської області) курей та яєчні для молодих і старости не готували. Молоді їли зварене яйце відразу після вінчання, вийшовши з церковної брами [30, 36].

Яйця і кури у весільному святі відігравали обрядову роль. У багатьох народів світу яйце було символом зародження життя і плодючості [140]. У карпатських селах молодих годували вареними яйцями, розрізаними навпіл, що символізувало єдність молодих, або готували яєчню. Молоді їли її з однієї миски та однією ложкою на знак майбутньої згоди. В даному випадку їжа, за словами визначного радянського етнографа С. О. Токарева, відіграє об'єднуючу функцію [112, 5]. Півень чи курка були символом вегетації в природі і в уяві багатьох народів мали силу наділяти людей плодючістю [140, 82—83].

У бойківських селах для весільного старости і молодих варили або пекли курку:

> Курочка-рябушечка,
> Вчера-сь на току гребла,
> Нині старості ся спекла, —

співали свашки [17, 67].

Іноді замість курки подавали варене м'ясо, вареники або варені яйця, прибравши все курячим пір'ям. У росіян Півночі і Середнього Поволжя обов'язковим був весільний пиріг «курник», хоч не завжди він був з куркою [26, 372].

Магічна сила на весіллях приписувалася медові. Після вінчання або перед тим, як молодий забирав до себе молоду, мати годувала їх медом — щоб їхнє життя було солодке та щоб любили одне одного [17, 61]. У багатьох бойківських і гуцульських селах молодих поїли молоком. Згідно з народним повір'ям, це мало забезпечити любов молодих та «щоб діти були білі».

Обов'язковим весільним печивом в українців Карпат, як і по всій Україні, були коровай та калачі. Коровай своїм корінням сягає сивої давнини. Древні слов'яни

приносили його в жертву язичеським богам [29, 263]. Назву «коровай» М. Сумцов виводить від санскритського kravya, латинського caro, що означало м'ясо. Однокореневими до цього слова були «кров» і «корова». Коровай замінив жертвоприношення корови [110, 119].



Калач весільний.

У весільній обрядовості коровай був обрядовим хлібом роду, спеченим із пшеничної або житньої муки, круглої форми. Зверху його прикрашали фігурками тварин (воликів, баранчиків), птахів (голубків) або квітами, зробленими з прісного тіста. Все це, за народним віруванням, символізувало добробут, багатство, плодючість, подружню вірність [44, 83].

Процес випікання короваю супроводжувався спеціальними піснями. Наприкінці весільного частування дружба або староста обділяв ним родину, змащуючи шматочки короваю медом. Звичай випікати на весілля коровай побутував серед білоруських [89, 206] і польських селян [134, 97]. У деяких місцевостях замість короваю чи разом з ним пекли круглі калачі, рідше (на Бойківщині) — довгасті [17, 43]. Пекли калачі, як і коровай, з житнього або білого борошна, тісто заквашували «розквасом», «квасом» чи купованими дріжджами. Калач пекли з трьох або восьми валків тіста, вставляючи всередину дерев'яний «ковбан», щоб тісто не запливало. На Гуцульщині (в селах Косівського, Верховинського районів Івано-Франківської області) і на Бойківщині (в Міжгірському районі Закарпатської області) молоді розривали після шлюбу калач («щастя рвали»). Вважалось — хто з молодих урве більшу частину калача, той буде щасливішим або довше житиме [17, 29]. Однак це носило жартівливий характер. Калачами (цілими або шматками) обдаровували родичів та весіль-

них гостей. Випікали калачі (kalacz) також угорці Закарпаття [93, 54] та поляки [151, 141].

Весільні столи накривали узорнотканими скатертями — обрусами, страву ставили у великих череп'яних мисках одну на п'ять-шість осіб. Гості їли дерев'яними ложками. Хліб розкладали вздовж столу. Горілку, вино подавали на стіл у глиняних «куршілях», «плесканках», «калачах», дерев'яних барилах, у дерев'яних або скляних пляшках («склянках»).

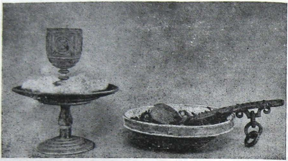


Боклага-плескач.

Соціальна нерівність карпатського селянства в минулому проявлялась як в асортименті весільної їжі, так і в напоях. У заможних селян подавали гостям горілку, пиво та вино. У бідних родинах алкогольних напоїв не було. В такому разі староста, запрошуючи гостей до страви, говорив: «Будьте ласка, кусайте, за напій вибачайте» [18, 6]. Пили горілку по черзі однією дерев'яною чи скляною чаркою. Коли кожен з гостей випив одну чарку, це була одна «колія». Звичайно на весіллях було дві-три «колії». Наявність чотирьох «колій» у бойків була ознакою багатого весілля.

Слід окремо спинитись на гуцульському весільному обряді — «повниці» та по́суді, який вживався при цьому. «Повниця» складалася з дерев'яної тарілки чи кружка, глибокої глиняної миски, дерев'яної чарки («порції») і ложки («полонничка»). На дерев'яну тарілку чи кружок, які покривали вовною, насипали трохи зерна жита або пшениці, клали сирний калач і ставили чарку. В глиняну миску наливали горілку і клали «полонничок», яким дружка наповнював чарку. Кожен з родини пив до молодих, бажаючи їм щастя і здоров'я, після чого клав на тарілку гроші чи обіцяв дати речі, худобу тощо. Чарка, дерев'яна тарілка або кружок

і «полонничок» були, як правило, гарно різьблені й інкрустовані металом. У кожному селі таких красиво оздоблених предметів побуту було кілька екземплярів, тому на весілля їх позичали. На кінці держака полонничка було кілька дерев'яних кілець, вирізьблених із



Весільна «повниця».

одного шматка дерева. Їх робили для того, щоб «полонничок» не тонув у горілці, бо в противному разі, згідно вірувань гуцулів, повинен настати голод [126, 114].

На протязі віків виробилися неписані правила поведінки в гостях. Поганим тоном вважалося багато, лакомо їсти. Будучи в гостях, треба було останнім починати і першим кінчати їсти [121, 439]. В усіх гірських селах внаслідок цього правила на весіллях існував звичай весь час припрошувати гостей до їжі, бо гості, з'ївши ложку-другу страви, чекали, щоб їх просили. Батьки молодих, староста, кухарка в селах Львівської та Закарпатської областей зверталися до гостей: «Прошу, люди, не гоноруйте, кусайте», «Ану, гості, кусайте, попивайте», «Дорогі гості, ану, зачинайте нашу страву», «Панове, їжте, заживайте», «Беріть, кумочко, не давайтеся силовати», «Їжте, гості, не ганьбіться», «Їжте, гості дорогі», а в селах сучасної Івано-Франківської області просили: «Досягайте, якби ваша ласка, може, не смачне, не добре», «Ану, прошу, досягайте», «Ходіт-ко

за стіл та будьте ласкаві харчувати». Гостина, на якій не дуже припрошували до їжі і напоїв, вважалася поганою: «Давали їсти й пити, лише принуки не було» [121, 504].

Певний етикет існував і після частування. Гості дякували господарям: «Ситі-смо вашим стараньом». Господарі у відповідь говорили: «Здорово видихайте» [123, 177]. Перед тим, як устати з-за столу, кожен гість у гуцульських селах кланявся сусідам праворуч і ліворуч від себе [130, 14].

Їжа на похорони та поминальні обіди

В основі похоронних обрядів лежали древні, забобонні вірування про безсмертність душі та загробне життя. Тому небіжчикові клали в домовину разом із речами першої необхідності також їжу чи напої: кусковий («кістковий») цукор, калач, який пекли вдома або купували, невеликі хлібці — «кокуцики» (на Гуцульщині).

У селах східної Лемківщини, коли людина помирала замолоду й не була одружена, їй у домовину клали двоє яєць, дітям — цукерки [137, 78]. Всі ці забобонні звичаї свідчили про відсталість карпатських українців.

Після похорону родичі небіжчика справляли поминки — обід, «горячий» чи «несподіваний» обід, «горячки» (Лемківщина), «горячину» (Західна Бойківщина), комашню (Бойківщина, Гуцульщина), на які запрошували всіх, хто йшов за гробом. На Гуцульщині було поширене частування людей на цвинтарі після похорону горілкою, хлібом та пирогами, після чого просили людей на обід [157, 344]. На Бойківщині на початку XX ст., як свідчать польові матеріали та літературні джерела, не скрізь справляли комашню. Це було, безперечно, наслідком матеріальних нестатків селян, а не відсутності традиції. Заможніші селяни справляли обід і після похорону дитини (що не вважалось обов'язковим) [41, 217]. Так само не влаштовували обідів після похоронів дітей і на Лемківщині. В деяких селах Лемківщини після похорону частували людей лише горілкою та шматком хліба [41, 206].

На поминки в основному готували такі ж страви, якими пригощали на весіллях. Подавали їх у тій же

послідовності, яка була усталена в даній місцевості на сімейні свята. На комашню найперше пекли хліб і варили голубці з ячмінної, вівсяної чи кукурудзяної крупи. На Бойківщині та в північній частині Гуцульщини голубці готували з крупи, змішаної з тертою картоплею. Мастили їх салом чи олією. Скрізь готували на комашню капусту, в деяких селах Бойківщини її мастили сметаною, в інших — «підбивали» мукою чи засипали вівсяною крупою [69, 263—266]. На Гуцульщині (Косівський район Івано-Франківської області) капусту варили рідку, з кукурудзяною крупою.

Загальнопоширеною стравою на обід після похорону була каша з ячмінної, вівсяної чи кукурудзяної крупи, рідше — з рисової. Із рідких страв варили борщ з квашених буряків (Бойківщина, Гуцульщина), лапшу («локшу», «лашки») з молоком (Лемківщина, Бойківщина). У гуцульських селах заможні господарі готували холодець і буряки із вудженим м'ясом. Ці страви були поширені в скоромні дні. У піст давали заправлені олією варені гриби (свіжі або сушені) чи варену квасолю (на Гуцульщині її подавали разом із сливами); з рідких страв — «росівницю» з квашеної капусти [41, 220]. У північній частині Гуцульщини (с. Зелениця Надвірнянського району Івано-Франківської області) на обід після похорону готували вареники з сиром, бринзою [41, 247—248].

Головним напоєм на поминках була горілка, «медінка» — солодка горілка, в деяких місцевостях вино, рідше пиво. Горілку на стіл подавали у пляшці («фляшці») або у великій череп'яній мисці, з якої дерев'яною ложкою наливали у скляну чарку [41, 247—248]. У деяких селах на обіді горілки не пили.

Обрядове значення на обіді після похорону мало коливо («пшениця»), поширене у всіх східнослов'янських народів. Коливо готували з добре розвареної пшениці, змішаної з медовою ситою або з цукром. У 30-х роках XX ст. зрідка готували його з рису. Декілька ложок колива їли на початку комашні, рідше — в кінці. Та високо в горах, на Бойківщині, на Закарпатті, на Лемківщині наприкінці XIX і на початку XX ст. коливо на обід після похорону не готували. Це пояснюється надзвичайною бідністю переважної більшості гірського населення (пшениця не родила, а купувати її

не було за що). Роль колива в деяких селах Гуцульщини відігравала так звана покушка, яку їли в кінці обіду. Готували її з покришеного білого хліба, який змочували солодкою водою або посипали цукром [16, 60]. Таке явище — заміна колива печеним білим хлібом — спостерігалось у багатьох районах України [12, 90].

Померлого поминали також через шість днів («тиждень», «тижньовини») на Лемківщині і в західній Бойківщині [137, 80], через 40 днів (в центральній Бойківщині) і скрізь через рік («рік-обід») [41, 285]. На Гуцульщині локальне поширення мав звичай поминати померлих через три дні («третини») [157, 344—345] або через півроку («піврік-обід») [41, 285].

Поминання душ померлих родичів, предків відбувалося також навесні та восени. Весняні поминальні обряди були обумовлені уявленням про покійників, які, перебуваючи в землі, ніби продовжують жити та мають владу над урожаєм. Тому поминальні обряди, які відбувалися навесні, під час пробудження природи, землі, були спрямовані на те, щоб задобрити покійників. Цю мету мала і обрядова їжа. Споживання основних обрядових страв (куті, яєць) пояснюється їх особливими властивостями, які мали в очах землеробців магічне значення: властивість надовго зберігати і знову відтворювати життя, примножуючи його.

Навесні поминання померлих відбувалося перед великоднем і після нього. У великодний четвер у східній Гуцульщині (в районі Кут) за душі померлих давали малі хлібці (перепічки) [147, 327].

Після великодня поминання душ померлих (проводи) відбувалося на другий день або через тиждень — в неділю чи понеділок, як і по всій Україні. Від великодного печива для цього залишали одну паску. Там, де проводи відбувалися в неділю, в суботу пекли ще перепічки. Принесені на цвинтар паску, перепічки, яйця, бринзу, гуслянку, горщата з молоком розкладали на застелених могилах своїх родичів і частували цим одні одних [131, 241—242]. Звичай пекти перепічки при поминанні душ померлих був поширений також у білорусів [153, 765].

У календарному циклі найбільш насичений святами був зимовий період. Головними святами були різдво, Новий рік і водо́хреще, які тягнулися 12 днів. Основу цих свят становив культ сонця, початок нового сонячного року, який християнська церква осмислила як народження Христа [58, 289].

Кульмінацією зимових свят були святий вечір та різдво, в яких тісно переплелись церковні і народні звичаї. Народна основа різдвяних свят полягала в наївній вірі забезпечення за допомогою різних магічних дій доброго врожаю, приплоду худоби, здоров'я членам родини, бо в основі річного циклу календарних обрядів лежала селянська праця, матеріальне виробництво [113, 16].

Страви на святий вечір на значній території України, зокрема і в гірських селах, були більш-менш однаковими; всі вони були пісні. Кількість страв у різних місцевостях була різною — 7, 9, 12 і набувала магічного значення [22, 203]. Але часто число їх залежало ще й від заможності сім'ї.

Цілий день перед вечерею не їли й не пили. Стіл накривали скатертю, під яку клали сіно, поверх неї кілька зубців чи навіть 4 головки часнику (на кінцях столу) та всякого насіння. В східній Бойківщині (села Перегінське та Ясень Рожнятівського району Івано-Франківської області) на сіно, крім часнику, клали картоплю і замок. У західній Бойківщині (Старосамбірський район) на стіл під сіно клали овес, горох і пісок, щоб збіжжя родило, як пісок [155, 454]. Звичай класти сіно (отаву) на стіл, крім християнської, мав і чисто народну основу. За народними віруваннями в хаті буде триматися все те, що було на свят-вечір. Засланий сіном стіл символізував багатство, за законом подібності, таке ж багатство повинно було бути і в домі. Це підтверджує і звичай насипання на стіл різних зерен збіжжя, які наділялися магічною силою плодючості.

На застелений скатертю стіл клали хліб (на Гуцульщині у два ряди), калачі і сіль. На Бойківщині та півночі Гуцульщини обов'язково клали одну чи дві спеціально спечені хлібини («керечуни») і, як хто мав, пляшечку меду.

На святий вечір намагалися приготувати якнайбільше різноманітних страв із збіжжя, що вродило: з пшениці, бобу, гороху, квасолі, кукурудзи. Варили вареники, картоплю, гриби, голубці, борщ, капусту, кашу, узвар, вівсяний кисіль, «бобальки», капустяний розсіл, сливи з квасолею — залежно від заможності господаря. Обов'язковою стравою (за винятком деяких місцевостей Бойківщини), як і на всій Україні, в Білорусії, Росії, а також у багатьох європейських народів (поляків, болгар, румунів, албанців, греків) [58], була кутя (пшениця, «дзьобавка»), зварена з обтовченої пшениці. Їли кутю з тією юшкою, в якій варилася пшениця, додавши до неї меду або цукру і тертого маку.

В усіх місцевостях існували стійкі традиції щодо порядку подавання страв. Так, на Бойківщині і Лемківщині кутю їли наприкінці вечері, а на Гуцульщині — на початку. Із кутею були пов'язані гадання та магічні дії, які неменовби повинні були забезпечити добре здоров'я худобі та міцні сім'ї бджіл. У тих селах, де вечерю починали не з куті, на початку їли часник з хлібом. У центральній Бойківщині перед вечерею говорили: «Луку-часнику, борони мене від усього злого: від каліцтва, від злих очей, від хвороби, від немочи», після чого його їли [16, 69]. Звичай починати передріздвяну вечерю із часнику був поширений також у побуті всіх слов'янських народів та угорців [58, 199].

Загальнопоширеними стравами на святий вечір були бобові. У селах центральної Бойківщини (Сколівський район Львівської області) до товченого («колоченого») гороху додавали розтертого часнику. Заможні селяни їли горох з цукром. Та найчастіше варили горох та біб, посолені, без домішок. У гуцульських та бойківських селах квасолю змішували з окремо звареними сушеними фруктами [16, 67]. Обов'язковою стравою на вечерю перед різдвом були вареники, які начиняли квашеною капустою, розтертим маком (Гуцульщина), картоплею, сушеними і відвареними сливами, грибами.

Як і в будні, на святий вечір варили картоплю. Мастили її олією; в деяких гуцульських селах картоплю їли з «саламахою», а також із грибами та голубцями.

На святковому столі майже завжди були варені помащені олією гриби. В бойківських селах готували «мачанку»: відварені гриби заправляли мукою. У дея-

ких селах північної Гуцульщини готували буряки з грибами. Квашені буряки, нарізані соломкою, варили та змішували з окремо звареними опеньками, заправляли часником та олією [17, 16].

Обов'язково на святий вечір їли рибу, без неї вечеря вважалась бідною. Рибу смажили («пекли») на олії. Із сушеної риби на Гуцульщині варили холодець [131, 12]. На Бойківщині із оселедця готували «зрази»: шматки оселедця заправляли підсмаженим борошном і варили [27, 35]. Іноді голови оселедців варили разом з грибами, додавали до цього обчищеної («охаряної») картоплі. Така страва була поширена також на Прикарпатті.

На Бойківщині і Лемківщині на святвечір варили кашу з вівсяної, ячмінної, рідше пшоняної крупи, яку їли з конопляним чи маковим молоком.

Борщ та «росів» з квашеної капусти варили на Бойківщині (Сколівський, Турківський райони Львівської області), на Лемківщині та Гуцульщині. Найбільш вживаною на всій території Карпат була варена квашена капуста, мащена олією. Подекуди капусту варили з кукурудзяною крупою чи пшоном. У західній частині закарпатської Бойківщини та на Лемківщині готували капусту з грибами.

В усіх карпатських селах, як і скрізь на Україні, на святий вечір варили узвар із сушених фруктів — яблук, груш, слив, що носив назву «вар», «суш», «сушениці», «лісниці», «грушки», «печенці». На Лемківщині та Бойківщині (за винятком закарпатської частини) обов'язково варили «киселицю» — вівсяний кисіль, який мусив бути густим, бо такою, за народними віруваннями, буде сметана протягом цілого року [76, 23]. На Гуцульщині готували кукурудзу («кокоші»): зварену і відціджену кукурудзу їли без нічого.

Серед страв, які готували на святий вечір і мали локальне поширення, були довгасті галушки з картоплі чи муки («бобальки»), пампушки з кислого тіста, смажені на олії. У північній частині Гуцульщини (с. Зарічча Надвірнянського району Івано-Франківської області) пекли «мантули» — пироги з кукурудзяної муки, змішаної з картовлею. Начиняли їх вареною капустою, помащеною олією. Спечені «мантули» натирали часником [16, 18].

Вечеря повинна була пройти спокійно, тихо, щоб цілий рік у родині панували мир і спокій. У гірських селах вкорінилися забобонні, наївні, по суті, погляди, згідно з якими під час вечері заборонялося класти на стіл ложку, бо буде пекти згага або буде боліти поперек під час жнив.

Щоденні звичайні страви горяни наділяли чудодійною, магічною силою. Із страв, зварених на святий вечір, на Гуцульщині пекли прісний хліб — перепічку чи калач. Такий хліб, за віруваннями горян, міг відвернути бурю і град; він використовувався також при різного роду замовляннях [143, 221]. Або із кожної страви відкладали частку в який-небудь посуд — миску, «скіпець», корито і давали їсти на другий день вранці «полазникові» — домашній тварині, яку вводили в хату. Вважалось, що «полазник» принесе щастя родині на цілий рік [22, 219].

Гуцули, бойки та лемки на святий вечір пекли калачі (на західній Бойківщині вони мали назву «гуски») або спеціальний хліб, який називався «крачун», «керичун», «гериджан», «василь», «васильок», «настільник». Слово «крачун», «керечун» відоме багатьом слов'янським народам (словакам, болгарам, словенцям) та їх сусідам — молдаванам, румунам, угорцям [58]. Радянський дослідник календарних свят Ю. Попович вважає, що «керечун» уособлював божество, яке може викликати плодючість та добрий урожай в наступному році [101, 144]. На честь цього божества в період зимового сонцевороту і випікали обрядовий хліб.

Один або два «крачуни» пекли перед святим вечором, а їли на різдво чи на Новий рік, у деяких місцевостях його тримали до водохреще («водощі»). Протягом усіх різдвяних свят разом із сіллю він лежав на столі, як символ сімейного багатства.

Випікали «крачун», «керечун» із житньої, пшеничної або кукурудзяної («тангеричної») муки — залежно від заможності господарів. Особливістю «крачуна» було те, що в ньому запікали зерна різних культур — пшениці, маку (Лемківщина), жита, квасолі, кукурудзи, а також часник. У деяких місцевостях в «крачун» ставили склянку чи пляшечку меду, потім його вживали як ліки [19, 100]. У деяких бойківських селах всередину «крачуна» клали потроху страв, які готували на святий вечір, об-

тикаючи їх навколо зубцями часнику. Випікання «крачуна» в закарпатській частині Бойківщини супроводжувалося спеціальним обрядом: перед саджанням його в піч господиня одягала рукавиці і верхній одяг — гуню. Робилось це для того, щоб бути багатим, бо, за народними віруваннями, не можна брати «крачун» голою рукою, тому що оголеність — символ бідності [22, 203]. Спечений «крачун» обв'язували навхрест прядивом, щоб росли добрі коноплі, і ложили на столі біля вівсяного чи кукурудзяного снопа.

Рано-вранці на різдво чи на Новий рік господар, вдягнений у новий одяг, рідше господиня, з коновкою для води ніс «крачун» до річки чи потоку. На Лемківщині і в прикарпатській частині Бойківщини несли ще й один чи два вівсяних снопи. Побутування «крачуна» пов'язувалось з певними магічними діями. Обмивши чи покропивши «крачун» водою, його витирали рушником, разом із коновкою води вносили до хати й котили три рази від порога до столу. Якщо він падав на нижню скоринку, вважалось, що всі члени сім'ї будуть живі та здорові, коли ж навпаки — хтось із домашніх помре. Подібно до цього в західній Бойківщині по «крачуну» гадали про врожай [76, 23—26].

На перехідній смузі між Бойківщиною і Гуцульщиною та у північній частині Гуцульщини термін «крачун», «керечун» не вживався, а побутувала назва «василь», чи просто «святвечоровий хліб». Гадання на ньому відбувалося на Новий рік. Котячи його по підлозі, говорили: «Аби так брикала наша худоба і коні, як сей хліб нині» [97, 26]. Використовувався він також у любовній магії [17, 52]. Шматки хліба, зрізані з трьох боків «василя», вкидали у миску з водою, вкидали гроші, городній цвіт васильок, іноді мед, і всі по старшинству вмивалися, щоб бути багатими [157, 210].

Не можна погодитись із Л. Артюх, що «крачун» випікали для «вечерників» і колядників [12, 105]. «Крачун» їли тільки члени сім'ї. Середину із часником, запеченим збіжжям чи святвечоровими стравами вирізали і давали худобі, щоб вона була гладка і плодилася. На Бойківщині із «крачуном», покладеним у торбу та підвішеним до ярма між волами, починали весняну оранку [69, 351—352]. «Крачун» був поширений у побуті молдаван [101, 122] та у східній Словаччині, де, як і в ук-

раїнців Карпат, у ньому запікали насіння різних злаків та бобових. Ним годували худобу та гадали про врожай на наступний рік [148, 79—80].

На різдво закінчувався піст, але багато селян на Гуцульщині і на різдво не їли скоромної їжі, бо це, на їх думку, пошкодило б худобі. Спочатку доїдали пісні страви, які залишались від святого вечора. У багатих сім'ях, які перед святом різали свиней, споживали сало, ковбаси, «сальцесон», кишки, начинені кров'ю та крупою, холодець. Варили також голубці, мастячи («красячи») їх салом, вареники з сиром, бринзою. У західній Бойківщині готували домашню лапшу на м'ясному бульйоні або молоці («тісто», «тістечко», «різанки»).

На Гуцульщині улюбленою святковою стравою був «догнуш» — мамалига на солодкій сметані. Насипавши в киплячу сметану, кукурудзяну муку варили, не мішаючи, протягом 15 хвилин, розділяли дерев'яною ложкою на дві частини і кожну з них ще трохи варили, після чого мішали «догнуш» до тих пір, поки не виділялось масло.

У всіх місцевостях у заможних сім'ях варили юшку та капусту з м'ясом, кашу на молоці.

Настання Нового року в гірських селах супроводжувалось різними гаданнями. Дівчата, зокрема, гадали про судженого. Зібравшись в одній із хат, вони готували маленькі варенички, наповнивши їх шкварками. Зварені варенички клали у миску і впускали кота, якого перед цим нагодували. Вважалось, що та дівчина вийде заміж у м'ясниці, чий вареник з'їсть кіт.

Перед водохрещам («другий святий вечір») готували ті ж самі страви, що і на святий вечір, але в меншому асортименті. Крім того, в селах західної Бойківщини і східної Лемківщини господині пекли тонкий корж із житнього борошна, який називався «паланиця», «закусуваник». Перед вечерею кожен член сім'ї кусав «паланицю» перед порогом хати і мовчки їв [97, 39]. Із «паланицею» чи буханцем хліба господар обходив хату, всі господарські споруди і кропив їх «святою» водою. Цим він, за народним віруванням, виганяв нужду із господарства [17, 63]. Потім цим коржем чи хлібом годували худобу. Під релігійним нашаруванням в обрядах різдвяних свят чітко виступає турбота селян

про добробут і благополуччя сім'ї та домашніх тварин, від яких в значній мірі залежала заможність родини.

Наприкінці м'ясниць — періоду, коли кожного дня, навіть і в пісні дні (понеділок, середу, п'ятницю), можна було їсти м'ясо та молочні продукти, — наставало «гижкове», або м'ясне, пущення. У м'ясопусну («гижкову») неділю кінчали їсти м'ясо, варили холодець. Після цього наставав сирний, або «масний», тиждень (масляна в українців центральних областей, у росіян та білорусів), протягом якого можна було їсти молоко і молочні продукти — сир, бринзу, «будз», «гуслянку», вареники з сиром. Закінчувались м'ясниці великим пущенням або «сиропусною» неділею [17, 64]. Того дня обов'язковою їжею були варені яйця, вареники з сиром чи бринзою, молочні каші, на Гуцульщині — «бануш». Споживання їжі на пущення супроводжувалось різними магічними діями, спрямованими на швидше закінчення наступаючого посту. На Бойківщині звареним яйцем стукали по чолу, переступали через поріг, після чого яйце їли, щоб так швидко пройшов великий піст, який наставав після м'ясниць [47, 40]. На Гуцульщині круто зварене яйце їли, примовляючи: «Аби так не вкімило сі говіти, як мені оце яйце з'їсти» [131, 210]. Після вечері відразу лягали спати, домовившись, щоб хтось із членів родини розбудив усіх опівночі доїдати рештки вечері, яку після півночі вже не можна було їсти.

Першого дня посту старші люди в карпатських селах вранці нічого не їли. Господині старанно випарювали окропом весь посуд, щоб на ньому не залишилось скоромної їжі. В той день пекли спеціальні коржі («жилавець», «жиляник», «дужінник») із прісного ячмінного або житнього тіста, до якого домішували посіченої сирої квашеної капусти та хрону. В перший день посту, крім «жиляника», вже нічого не їли. «Жиляники» пекли також українці центральних областей [127, 9], західного Поділля («кострубаник») [160, 27], Волині та Прикарпаття («жилавець») [41, 379]. У деяких селах північної Гуцульщини (Косівський район, с. Верхній Березів) на перший день посту пекли пиріг «чудофай». Тісто для нього готували із звареної та потовченої картоплі, змішаної з кукурудзяною мукою. «Чудофай» начиняли вареною капустою, заліплювали, щоб капусти

не було видно. Їли його з олією, бідніші їли без нічого [17, 16].

Дотримання святкового ритуалу, приготування святкової та обрядової їжі заохочувалось і підтримувалось релігією та церквою. Це змушувало біднішу верству селян купувати в місті чи брати в борг продукти, страви з яких вважались необхідними. Після свят наставав напівголодний період — піст.

Під час постів християнською релігією заборонялося споживати їжу тваринного походження —м'ясо, сало і молочні продукти. Справжня причина утримання від вживання м'ясо-молочної їжі під час постів була викликана усвідомленням необхідності економити продукти харчування, яких не вистачало на цілий рік [128, 44]. У гірських селах постили всі дорослі і діти, старші 7—8 років. Про строгість дотримання посту свідчило те, що навіть умираючій дитині не давали молока, вважаючи це великим гріхом [155, 396]. Протягом року населення карпатських сіл дотримувалось чотирьох постів різної тривалості, всього від 16 до 19 тижнів, крім понеділків, серед та п'ятниць, в які постили цілий рік. Недаремно карпатських українців називали народом, що вічно поститься [64, 304]. Гуцули, дотримуючись посту, протягом двох днів тижня їли один раз на день («разували»), причому споживали страви холодними і в обмеженій кількості [144, 133]. Страви із рослинних продуктів мастили лляною чи конопляною олією, але й та була не у всіх. Головними стравами в цей період були пісна картопля та квашена капуста, «чир», «киселиця», борщ. Заможні селяни купували оселедці, сушену рибу, з якої варили борщ або холодець.

Незаможні сім'ї не мали в достатній кількості олії і не мали за що купувати рибу та оселедці. На кінець великого посту, який тривав сім тижнів, від постійного недоїдання і нестачі необхідних організмові поживних речовин у селян часто погіршувався зір, наставала так звана куряча сліпота [57, 387]. Особливо виснажували пости організми дітей.

Найбільшим весняним святом, яке християнська релігія приурочила до воскресіння міфічного Христа, був великдень. Обов'язковим печивом до цього свята була паска, яку пекли у великодню середу чи суботу. Заможні господарі пекли паску з пшеничної муки, середньої

заможності — з житньої, бідні ж — із ячмінної, кукурудзяної чи навіть вівсяної. Процес випікання паски супроводжувався різними магічними діями: на Бойківщині перед тим, як розчиняти тісто, господиня палила у ночвах пір'я, щоб тісто було легке. На Закарпатті, коли просівали муку на паску, на підлогу стелили гуню, під неї клали сокиру. Місячи тісто, господиня мусила стояти на гуні, вдягнена у новий одяг [73, 75]. Це робилося нібито для того, щоб забезпечити добробут сім'ї.

Спекти добру паску вважалося найважливішою подією в році, бо з того, якою вона вийде, судили про долю всієї сім'ї. Пекли дві великі паски або кілька менших, а також перепічки. Бідніші пекли одну паску. Як правило, тісто місили на воді або на молоці, рідко додавали яйця. Приправою була гвоздика, іноді імбир, який надавав тісту жовтого кольору, потовчені «бібки» (лаврові горішки). Перед печенням паски на Бойківщині пекли калач, який після посвячення зав'язували в мішок, з якого сіяли зерно, — щоб був кращий урожай [32, 582]. На Гуцульщині першим у піч саджали «віхопник» — маленький хлібець, з якого дізнавалися, чи спеклася вже паска.

Наприкінці XIX ст. паски випікали без форм, на початку XX ст. входять у вжиток металеві форми (бляхи). Саджали паску без форми спеціальною великою лопатою (на Бойківщині вона звалась круг), підсипаючи її «грисом». Паску формували або у дерев'яній мисці з ручками, в макітрі чи баняку, або у шматинці полотна, надаючи тістові форму кулі. В західній Бойківщині (с. Верхня Яблунька Турківського району Львівської області) сформоване у полотні чи хустці тісто викладали на лопату, на яку ставили луб від решета. Перед всадженням паски у піч луб знімали [13, 65].

Паски прикрашали зробленими з тіста квітами, шишечками, зозульками, гусками, на Бойківщині — тільки хрестом з тіста, лише в деяких селах навкруг робили вінець. На Лемківщині та в західній Бойківщині паску зверху «ціхували» спеціальною «ціхою» — своєрідною печаткою, або просто скляною чаркою. Перед всадженням у піч її змащували яйцем, сметаною, чи маслом. Саджання паски супроводжувалось спеціальними магічними діями. На Закарпатті господиня одягала ру-

кавиці, як і при печенні «крачуна», та підстрибувала вгору або примушувала стрибати найменшого хлопчика, щоб паска добре піднялася [106, 230]. На Гуцульщині при саджанні паски господиня примовляла: «Як ти лізеш у піч ладна, гладонька, така аби-с вилізла!» [131, 237].

З того, якою буде паска, гадали про тривалість віку членів родини. Якщо виросла висока, не розтріскалась — це вважалося добрим знаком, сімейство дочекає цього свята на другий рік. Коли ж потріскалась — хтось із сім'ї помре. Деякі господині завчасно пекли паску у четвер, щоб, у разі невдачі, спекти її вдруге в суботу.

У багатьох гуцульських селах на великдень пекли ще спеціальний великий хліб «стільник», «застівник», в який втикали стільки яєць, скільки було членів сім'ї. Вважали: чиє яйце під час печення «стільника» трісне, той помре [131, 233].

Несли святити паску в скатерті, яку зшивали, залишаючи з одного боку довший кінець (Бойківщина), у бесагах, веретах (Гуцульщина). Як правило, паску ніс на плечі господар, а господиня — яйця, хрін, сир, сало, «будз», часник, сіль, полин. Звичайно кількість продуктів, які несли святити, залежала від заможності господарів. Багаті селяни святили яйця, солонину, масло, сир, ковбаси, шинки, печених курей, навіть начинене мале порося. Бідні задовольнялися лише яйцями, хроном, сиром, солониною.

Після посвячення кожен господар поспішав додому, бо вважалося, що чим скоріше господар прибіжить чи приїде до хати, тим швидше впорається з весняними роботами та протягом року буде добре йти праця. На Бойківщині, в деяких селах, швидко бігли додому, щоб худоба брикала. Інші пояснення цього звичаю були на Закарпатті: хліб буде рости так швидко, як біжить господар із церкви. Жінка, яка першою прибіжить до хати, буде верховодити вдома, а хто прибіжить додому останнім, — помре протягом року [22, 232—233]. Звичай поспішати додому у великодню неділю був поширений також у поляків [59, 211].

У гірських селах, як і в багатьох народів, великоднім яйцям, з яких починали трапезу, приписувалась магічна сила плодючості. Шкаралупу від яєць бойки

викидали на грядку, де садили капусту, щоб капуста була біла.

Обов'язковим великоднім печивом на Гуцульщині була «баба», «бабка». Готували її з пшеничного чи кукурудзяного борошна, змішаного з незбираним кисляком чи молоком та маслом, яйцями, сметаною. Підготовлене тісто викисало від ранку до вечора, а вночі «баба» пеклась. Пекли її тільки на великдень. Таку «бабу» готували також на Прикарпатті [159, 29].

Протягом великодніх свят готували вареники з сиром і картоплею, молочну кашу, юшку із копченого м'яса. На Гуцульщині пекли книші з бринзою, варили «бануш» та «кісто» з домашньої лапші. Тісто для лапші місили з білої муки та яєць. Відварену і відціджену лапшу мастили салом, додавали перцю, після чого висипали у горщик і пекли [17, 22]. Бідніші селяни в гірських районах не їли на великдень м'ясних страв, а лише молочні та мучні.

На Петра і Павла — свято це вважалося пастушим — господарі частували пастухів хлібом, сиром, маслом, яйцями, варениками. Спеціальним печивом на цей день були «перевертаники» (Гуцульщина), «мандрики» (Бойківщина), «баники» (закарпатська Бойківщина). Пекли «мандрики» з житньої, кукурудзяної, рідше білої муки. Це були пиріжки з сиром, спечені на капустяному листі. Тісто замішували на яйцях і кислому молоці, додавали до нього ще посічений кріп і цибулю, начиняли посоленим сиром [16, 19]. Таке печиво пекли на Прикарпатті («стульні»), у центральних областях України («мандрик») [72, 16]. Воно було поширене також у Польщі («mądrzyki», «maldrzyki» [144, 280]. На Лемківщині для пастухів пекли пиріг із дріжджового тіста, начинений сиром чи картоплею з сиром. У деяких бойківських селах пастухам давали сушений на вітрі «мандрик» із коров'ячого сиру, до якого додавали яйця [19, 10].

На спаса святили фрукти і круглі калачі. Жінкам, у яких померли малі діти, до спаса заборонялося їсти фрукти, у селах західної Бойківщини — не можна було пекти картоплі. Там же на цей день варили і їли у стручках біб [47, 48].

На маковея, який відповідав народним обжинкам, на Гуцульщині їли із стравами тертий мак [131, 264].

Протягом року в різний час у карпатських селах, як і на всій Україні, святкували «храм» або «празник». На «храм» просили в гості родичів та знайомих із сусідніх сіл. Відсутність гостей означала, що люди обходять цю хату, цураються її господарів [121, 334]. Готували святкові страви, характерні для даної місцевості: голубці, капусту з солониною, борщ, вареники, холодець, часом яєчню, юшку із копченого м'яса.

Наведений великий і різноманітний асортимент святкових страв, зрозуміло, не був таким в окремо взятій селянській родині. Кількість і якість святкових страв залежала від добробуту селян. Тут перераховувались страви, які могли споживатися в багатьох родинах і в різний час на території Українських Карпат.

* * *

Святкові страви, які готували у карпатських селах на сімейні та календарні свята, в основному в певних місцевостях були однакові.

Святкова й особливо обрядова їжа зберегла прадавні елементи, що своїм корінням сягають дохристиянського періоду слов'ян. Хоч обрядова їжа й печиво відзначались найбільшим консерватизмом, особливо в горах, внаслідок утрудненої комунікації, певної ізоляції та тяжкого економічного життя горян, деякі зміни відбувалися і в цій ділянці народного харчування. Наприкінці XIX—на початку XX ст. виходять з ужитку деякі види страв і печива (у багатьох бойківських селах не пекли на весілля короваю із-за браку білої муки, не готували куті, колива — через відсутність пшениці і т. д.).

Святкова та обрядова їжа карпатських українців має багато спільних рис із святковою та обрядовою їжею українців інших областей УРСР та слов'янських народів — росіян, білорусів, чехів, поляків, болгар, що свідчить про їх культурно-побутову спільність.

хою» — приправою із часнику та олії, і млинці з тертої картоплі становлять основу меню в кафе «Ластівка» біля Делятина Надвірнянського району Івано-Франківської області. Багато страв бойківської кухні варять в ужгородському кафе «Молочарня»: домашню лапшу із сиром та шкварками, «токан» з молоком, страви з квасолі: «лопатки», «підбивана фасоля», квасоля з квашеною капустою. В багатьох їдальнях та ресторанах готують вареники і голубці.

З громадського харчування в харчовий раціон селян увійшли такі страви, як гуляш, котлети, відбивні котлети, піджарка та ін.

Як бачимо, в харчуванні жителів Українських Карпат за роки радянської влади сталися великі зміни. Розвиток його в наш час іде в напрямку підвищення калорійності і вітамінізації, розширення асортименту харчових продуктів і страв, усунення до певної міри сезонних коливань та стирання локальних особливостей. Завдяки постійному зростанню матеріального достатку та загальної культури колгоспного селянства, впровадження побутової техніки в харчуванні відбулися значні зміни якісного характеру. Скоротилось вживання бобових, а споживання борошняно-круп'яних, м'ясних, молочних продуктів та яєць значно збільшилось. Традиційні щоденні і святкові страви стали калорійнішими, покращили свої смакові якості. Характерною особливістю харчування горян в радянський час є те, що частину страв, які колись були виключно святковими, тепер готують і на щодень. Основна ж особливість сучасної їжі гірського населення Карпат — це достатність її, відсутність у харчуванні контрастів, які були породжені класовою диференціацією в капіталістичному суспільстві.

ВИСНОВКИ

Їжа карпатських українців кінця XIX—до 30-х років XX ст. базувалася на напівнатуральному сільському господарстві. За своїм характером вона була в основному рослинною. Головна роль у харчовому раціоні горян належала картоплі та бобовим, які часто замінювали хліб.

У дорадянський період у харчуванні, як і в інших складових частинах матеріальної культури, чітко проявлялася соціальна диференціація селян, викликана класовим розшаруванням. Їжа переважаючої більшості горян відзначалася одноманітністю, обмеженим асортиментом страв, низькою калорійністю. Довгі передновки, голодні роки були постійним явищем у житті незаможних селян. Харчування багатих селян було калорійнішим, оскільки в ньому було більше продуктів тваринного походження — м'яса, молока, жирів, а також купованих продуктів — цукру, риби, рису та ін.

Їжа, яку готували на сімейні та календарні свята, часто була більш поживною й смачною. Приготування її часто супроводжувалось магічними діями, які нібито мали забезпечити добробут сім'ї.

У харчуванні етнографічних груп українського народу — гуцулів, бойків та лемків, які населяли Українські Карпати, було багато спільного, що є наслідком єдиного східнослов'янського походження, однакових соціально-економічних умов, природно-географічного середовища. Деяка відмінність у харчуванні цих етнографічних груп була зумовлена живучістю культурно-побутових традицій та перебуванням їх довгий час у складі різних держав.

Їжа гірського карпатського населення, будучи локальною різновидністю їжі українського народу, через специфічні соціально-економічні, господарсько-культурні, природно-географічні фактори була набагато біднішою від їжі селян у чорноземних областях України. Ці фактори також сприяли збереженню в кулінарії горян аж до встановлення Радянської влади багатьох архаїзмів, які давно зникли в інших областях УРСР.

Було багато спільного у харчуванні горян та росіян і білорусів. Ця спільність проявлялась у способах приготування страв, переробки різних продуктів, у народній термінології. Історичні, природно-кліматичні та етнокультурні взаємозв'язки створили деяку спільність на суміжних територіях кулінарії карпатських українців з польською, словацькою, румунською та угорською кухнею. Це підтверджує також кулінарна термінологія.

Незважаючи на те, що їжа та харчування найбільш стійко, в порівнянні з іншими елементами матеріальної культури, зберігає традиційні риси, за роки Радянської влади в ній сталися суттєві зміни. Вони торкнулися складу і якості харчових продуктів, способів їх переробки, кількості вживаної їжі. Заходи Комуністичної партії та Радянського уряду, спрямовані на підвищення рівня життя народу, є тим основним рушієм, який впливає на покращення харчування всього народу.

Розвиток харчування в радянський період проходить у трьох напрямках: зникнення певної частини страв і печива; збереження традиційних страв з покращенням їх калорійності та смакових якостей; поява нових страв і печива. Підвищилась культура харчування в карпатських селах. Характерна особливість — збільшення споживання борошняно-круп'яних, м'ясних і молочних продуктів. Разом з тим в харчовому раціоні горян зменшилася питома вага бобових культур.

Давні традиції збереглися у святковій, зокрема обрядовій, їжі та печиві.

Значні зміни сталися в наш час у заготовці продуктів. Крім традиційного сушення, соління, квашення та вудження, зараз широко застосовується консервування м'яса, фруктів, ягід, грибів, овочів. Це до певної міри усуває сезонність в їжі.

Мета Комуністичної партії в галузі сільського господарства, поставлена на XXV з'їзді КПРС, — йти все далі по шляху зближення матеріальних і культурно-побутових умов життя міста й села — втілюється в життя. У їжі та харчуванні це проявляється в асортименті страв, у домашніх заготовках, у посуді, у використанні кухонного інвентаря, у місці приготування страв тощо.

Традиційні страви карпатського населення використовуються в громадському харчуванні, вносячи в нього елементи національної кухні.

Асортимент щоденних і святкових страв розширився за рахунок запозичених із громадського харчування, спеціальної кулінарної літератури. Внаслідок інтернаціоналізації побуту — характерної риси суспільства розвинутого соціалізму — харчування карпатських українців збагатилося стравами братніх народів Радянського Союзу.

Література

1. *Енгельс Ф.* Похорон Карла Маркса. — *Маркс К., Енгельс Ф.* Твори. Т. 19.
2. *Ленін В. І.* Розвиток капіталізму в Росії. — Повне зібр. творів. Т. 3.
3. *Ленін В. І.* Про державу. — Повне зібр. творів. Т. 39.
4. *Ленін В. І.* Капіталізм і народне споживання. — Повне зібр. творів. Т. 21.
5. *Ленін В. І.* Дитяча праця в селянському господарстві. — Повне зібр. творів. Т. 23.
6. *Ленін В. І.* Економіка і політика в епоху диктатури пролетаріату. — Повне зібр. творів. Т. 39.
7. *Ленін В. І.* Тези до II конгресу Комуністичного інтернаціоналу. — Повне зібр. творів. Т. 41.
8. *Брежнєв Л. І.* Ленінським курсом. Промови і статті. Т. 4. К., 1974.
9. Матеріали XXV з'їзду КПРС. К., 1976.
10. Решения партии и правительства по хозяйственным вопросам (1917—1967 гг.). Т. 5. М., 1968.
11. Решения партии и правительства по хозяйственным вопросам (1917—1967 гг.). Т. 6. М., 1968.
12. *Артюх Л. Ф.* Українська народна кулінарія. К., 1977.
13. Архів Музею етнографії та художнього промислу АН УРСР (далі — МЕХП), ф. 1, оп. 2, од. зб. 209, зош. № 1.
14. Архів МЕХП, ф. 1, оп. 2, од. зб. 209, зош. № 2.
15. Архів МЕХП, ф. 1, оп. 2, од. зб. 209, зош. № 3.
16. Архів МЕХП, ф. 1, оп. 2, од. зб. 212.
17. Архів МЕХП, ф. 1, оп. 2, од. зб. 213.
18. Архів МЕХП, ф. 1, оп. 2, од. зб. 214.
19. Архів МЕХП, ф. 1, оп. 2, од. зб. 222.
20. Архів МЕХП, ф. 1, оп. 2, од. зб. 230.
21. Архів МЕХП, ф. 1, оп. 2, од. зб. 241.
22. *Богатырев П. Г.* Магические действия, обряды и верования Закарпатья. — В кн.: Вопросы теории народного искусства. М., 1971.
23. *Божук Г. В.* Становище селянства Закарпаття в 20-х роках XX ст. Конспект лекцій. Ужгород, 1971.

24. Боротьба трудящих Прикарпаття за своє визволення і возз'єднання з Радянською Україною. Документи і матеріали. Станіслав, 1957.
25. *Бромлей Ю. В.* Этнос и этнография. М., 1973.
26. *Бусыгин Е. П.* Русское сельское население Среднего Поволжья. Казань, 1966.
27. *Великанович Д.* Народна пожива в Турчанськім повіті. — У кн.: Матеріали до української етнології (далі — Матеріали...). Т. 18, Львів, 1918.
28. *Веретельник А.* Олійні у північно-східній Галичині. — У кн.: Матеріали... Т. 6. Львів, 1905.
29. *Воронин Н. Н.* Пища и утварь. — В кн.: История культуры древней Руси. Т. 1. М.—Л., 1948.
30. *Ганцкая О. А., Лебедева Н. И., Парникова А. С.* Материальная культура сельского населения южновеликорусских областей (XIX—начало XX в.). — В кн.: Материалы и исследования по этнографии русского населения европейской части СССР. М., 1960.
31. *Герасименко М. П.* Класи і соціальні групи в Галичині в кінці XVIII ст. — У кн.: З історії західноукраїнських земель. Вип. 2. К., 1957.
32. *Гнатюк В.* Народна пожива на Бойківщині. Львів, 1906.
33. *Голубович І.* Народна пожива в Снятинськім повіті. — У кн.: Матеріали... Т. 18. Львів, 1918.
34. *Горленко В. Ф., Бойко І. Д., Куницький О. С.* Народна землеробська техніка українців. К., 1971.
35. *Данилович С.* О економічнім стані селян в Галичині. — «Діло», 1886, 11 грудня.
36. *Данченко Л.* Народна кераміка середнього Придніпров'я. К., 1974.
37. *Дзендзелівський Й. О.* Лінгвістичний атлас. Ч. II. Ужгород, 1960.
38. «Діло», 1900, 7 березня.
39. *Довженок В. Й.* Землеробство древньої Русі. К., 1961.
40. *Еган Е.* Економічне положення руських селян в Угорщині. Львів, 1901.
41. Етнографічний збірник. Т. 31—32. Львів, 1912.
42. *Жаткович Ю.* Замітки етнографічні з Угорської Русі. — Етнографічний збірник. Т. 2. Львів, 1896.
43. *Заклинський Б.* Народна пожива у Косівськім повіті. — У кн.: Матеріали... Т. 18. Львів, 1918.
44. *Здоровега Н. І.* Нариси народної весільної обрядовості на Україні. К., 1974.
45. *Зубрицький М.* Село Кіндратів (Турецького повіту). — «Життя і слово», 1895. Т. 3, кн. 4.
46. *Зубрицький М.* Тісні роки. — Записки Наукового товариства ім. Т. Г. Шевченка. Т. 26. Львів, 1898, кн. 6.
47. *Зубрицький М.* Народний календар. Звичаї і повірки. — У кн.: Матеріали... Т. 3. Львів, 1900.
48. *Зубрицький М.* Годівля, купно і продаж овець у Мшанці Старосамбірського повіту. — У кн.: Матеріали... Т. 4. Львів, 1905.
49. Івано-Франківський обласний державний архів (далі — ІФОДА), ф. 2/1 с, оп. 9, од. зб. 286.

50. ІФОДА, ф. 2, оп. 1, од. зб. 520.
51. ІФОДА, ф. 370, оп. 1, од. зб. 7.
52. ІФОДА, ф. 370, оп. 1, од. зб. 44.
53. ІФОДА, ф. 2, оп. 1, од. зб. 583.
54. *Іванью В. М.* Народна кулінарія закарпатських українців кінця XIX—поч. XX ст. — У кн.: Культура та побут населення Українських Карпат. Матеріали респ. наук. конф. Ужгород, 1972.
55. *Ілько В. І.* Закарпатське село на початку XX ст. Львів, 1973.
56. Історія міст і сіл УРСР. Закарпатська область. К., 1969.
57. Історія міст і сіл УРСР. Івано-Франківська область. К., 1971.
58. Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники. М., 1973.
59. Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники. М., 1977.
60. *Кміт Ю.* Словник бойківського говору. — Літопис Бойківщини, Самбір, 1934.
61. *Кобільник В.* Матеріальна культура села Жукотина Турчанського повіту. Самбір, 1937.
62. *Ковалева Н. Г.* Лечение растениями. М., 1971.
63. Коломийки. К., 1969.
64. *Коломиец И. Г.* Социально-экономические отношения и общественное движение в Закарпатье во второй половине XIX столетия. Т. 1. Томск, 1961.
65. *Компанієць І. І.* Становище і боротьба трудящих мас Галичини, Буковини та Закарпаття на поч. XX ст. К., 1958.
66. *Корзун И. П.* Пища и питание колхозного крестьянства Белоруссии. Автореф. на соиск. ученой степ. кандидата истор. наук. К., 1963.
67. *Корнійчук Л. Я.* Становище трудового селянства західних областей України під владою панської Польщі (1920—1939). К., 1957.
68. Кубанские станицы. М., 1967.
69. *Кузів І.* Життя-буття, звичаї і обичаї гірського народу. — «Зоря», 1889, ч. 15.
70. *Лащук Ю. Ф.* Народная керамика украинских Карпат. — Карпатский сборник. М., 1976.
71. *Лебедева А. А.* Бутаковский этнографический музей. — «Советская этнография», 1976, № 1.
72. *Левченко М. М.* Несколько данных о жилище и пище южноруссов. — В кн.: Записки Юго-западного отдела Русского географического общества. Т. 2. М., 1874.
73. «Листок», Унгвар, 1889, № 7.
74. «Листок», Унгвар, 1899, № 12.
75. *Литвинов В. К.* Становище селян Буковини в боярській Румунії (1918—1939). — У кн.: Наукові записки Чернівецького університету. Т. 18. Львів, 1956.
76. Літопис Бойківщини. Самбір, 1934.
77. Львівський музей народної архітектури і побуту (далі — ЛМНАП).
78. Львівський обласний державний архів, ф. 1, оп. 10, од. зб. 1278.
79. *Максимчук І.* Домашня й кухонна посудина в Старім Самборі. — Літопис Бойківщини. Ч. 5. Самбір, 1935.

80. *Маланчук В. А.* Інтер'єр українського народного житла. К., 1973.
81. *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. К., 1860.
82. *Маслова Г. С., Станюкович Т. В.* Пища и хозяйственная утварь. — В кн.: Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. М., 1960.
83. *Матейко К. І.* Народна кераміка західних областей Української РСР. К., 1959.
84. Матеріали до української етнології. Т. 18. Львів, 1918.
85. МЕХП, фонд бондарства.
86. МЕХП, фонд кераміки.
87. *Милюс В. К.* Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX—XX вв. — В кн.: Балтийский этнографический сборник. М., 1956.
88. Молдаване. Кишинев, 1977.
89. *Молчанова Л. А.* Материальная культура белорусов. Минск, 1968.
90. Народы европейской части СССР. Т. 1. М., 1964.
91. Народы зарубежной Европы. Т. 1. М., 1964.
92. Народні промисли Закарпаття. Ужгород, 1969.
93. *Наулко В. І.* Сучасне і традиційне у весільних обрядах угорців Закарпаття. — «Народна творчість та етнографія», 1975, № 1.
94. «Неділя», 1932, 13 березня.
95. «Неділя», 1932, 20 березня.
96. *Олесневич Л. О.* Економічне становище гірського сільського населення Підкарпаття в кінці XIX і на поч. XX століття. — В кн.: З історії західноукраїнських земель. Вип. 2. К., 1957.
97. *Онищук А.* Народний календар у Зелениці Надвірнянського пов. (на Гуцульщині). — У кн.: Матеріали... Т. 15, Львів, 1912.
98. *Онищук А.* З народного життя гуцулів. — У кн.: Матеріали... Т. 15. Львів, 1912.
99. *Онищук А.* Народна пожива в Надвірнянськім повіті. — У кн.: Матеріали... Т. 18. Львів, 1918.
100. Полное собрание русских летописей. Т. 4. Петроград, 1915.
101. *Попович Ю. В.* Молдавские новогодние праздники. Кишинев, 1974.
102. *Потушняк Ф. М.* З історії матеріальної культури на Закарпатті. — В кн.: Наукові записки Ужгородського державного університету. Т. 30. Ужгород, 1957.
103. *Свежинский П. В.* Аграрные отношения в Галиции в 1905—1907 гг. — В кн.: Научные записки Львовского торгово-экономического института. Вып. 1. Львов, 1958.
104. «Сель-Роб», 1932, 19 червня.
105. *Симоненко И. Ф.* Свадебные обряды в Закарпатской области. — «Советская этнография», 1946, № 4.
106. *Симоненко И. Ф.* Быт населения Закарпатской области. — «Советская этнография», 1948, № 1.
107. *Симоненко І. Ф.* Соціалістичні перетворення у побуті села Нересниця Закарпатської області. К., 1957.
108. Современные этнические процессы в СССР. М., 1977.
109. *Співак Б. І.* Боротьба комуністів Закарпаття за маси проти

угодовської політики правих соціал-демократів (1921—1924 рр.). — У кн.: Наукові записки Ужгородського університету. Т. 29. Ужгород, 1957.
110. *Сумцов Н.* Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885.
111. *Титов В. С.* Народные деревообрабатывающие промыслы Белоруссии. Минск, 1976.
112. *Токарев С. А.* К методике этнографического изучения материальной культуры. — «Советская этнография», 1970, № 4.
113. *Токарев С. А.* Народные обычаи календарного цикла в странах зарубежной Европы. — «Советская этнография», 1973, № 6.
114. Торжество історичної справедливості. Закономірність возз'єднання західноукраїнських земель в єдиній Українській Радянській державі. Львів, 1968.
115. *Фальковський Я.* Село Волосате Ліського повіту. — Літопис Бойківщини. Т. 5. Самбір, 1934.
116. *Франко О.* Карпатські бойки і їх родинне життя. — У кн.: Перший вінок. Жіночий альманах. Львів, 1887.
117. *Франко І. Я.* Дещо про ходачкову шляхту. — «Світ», 1882, ч. 15.
118. *Франко І. Я.* Знадоби до вивчення мови і етнографії українського народа. III. Дещо про картоплю. — «Світ», 1882, ч. 18—19.
119. *Франко І. Я.* Етнографічна експедиція на Бойківщину. — «Жовтень», 1972, № 9.
120. *Франко І. Я.* Галицько-руські народні приповідки. — У кн.: Етнографічний збірник. Т. 10. Львів, 1905.
121. *Франко І. Я.* Галицько-руські народні приповідки. — У кн.: Етнографічний збірник. Т. 16. Львів, 1905.
122. *Франко І. Я.* Галицько-руські народні приповідки. — У кн.: Етнографічний збірник. Т. 24. Львів, 1907.
123. *Франко І. Я.* Галицько-руські народні приповідки. — У кн.: Етнографічний збірник. Т. 27. Львів, 1908.
124. *Франко І. Я.* Моя вітцівська хата. — У кн.: Матеріали... Т. 18. Львів, 1918.
125. *Франко І. Я.* Подільність чи неподільність селянських грунтів? — У кн.: В наймах у сусідів. Львів, 1914.
126. Центральний державний історичний архів у Львові, ф. 735, оп. 1, од. зб. 12.
127. *Чубинский П. П.* Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Т. 3. Спб., 1887.
128. *Шнирельман В. А.* Некоторые проблемы происхождения и распространения животноводства. — «Советская этнография», 1974, № 3.
129. *Шухевич В.* Гуцульщина. Ч. 1. Львів, 1901.
130. *Шухевич В.* Гуцульщина. Ч. 3. — У кн.: Матеріали... Т. 5. Львів, 1902.
131. *Шухевич В.* Гуцульщина. Ч. 4. — У кн.: Матеріали... Т. 7. Львів, 1904.
132. *Яворський О.* Народна пожива в Горлицькім повіті. — У кн.: Матеріали... Т. 18. Львів, 1918.
133. *Cybulski N.* Próba badań nad żywieniem się ludu wiejskiego w Galicji. Kraków, 1894.
134. *Chętnik A.* Pożywienie kurpiów. Kraków, 1936.

135. *Chlupova A.* Prispevok k štúdiu l'udovej stravy v Dolných Orešanoch. — «Slovenský národopis», N 3, Bratislava, 1975.
136. *Falkowski J.* Zachodnie pogranicze Huculszczyzny. Lwów, 1937.
137. *Falkowski J., Pasznycki B.* Na pograniczu Łemkowsko-Bojkowskiem. Lwów, 1935.
138. *Fischer A.* Zarys etnografii Polski południowowschodniej. Kraków, 1939.
139. *Franko I.* «Gmina» i «zadruga» wśród rusińskiego ludu w Galicyi i na Bukowinie. — «Głos», № 19, Lwów, 1887.
140. *Gajek J.* Kogut w wierzeniach ludowych. Lwów, 1934.
141. *Harasymczuk R., Tabor W.* Etnografia połonin huculskich. — «Lud», t. 35. Lwów, 1935.
142. *Kaindl R.* Die Huzulen. Wien, 1894.
143. *Kaindl R.* «Perepiczka». — «Lud», t. 7. Lwów, 1901.
144. *Kolberg O.* Ruś karpacka. Część I. Wrocław—Poznań, 1970.
145. *Kopernicki I.* O góralach ruskich w Galicyi. Kraków, 1889.
146. *Lubicz-Czerwiński I.* Okolica zadniestrska między Stryjem a Łomnicą. Lwów, 1811.
147. «Lud», t. 4. Lwów, 1898.
148. *Markuš M.* Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. — «Slovenský národopis», № 1, Bratislava, 1972.
149. *Moszyński K.* Kultura ludowa słowian. Kraków, 1929.
150. *Popiel L.* Stępa w Polsce. — «Lud», t. 34. Lwów, 1934.
151. Pożywienie ludności wiejskiej. Kraków, 1973.
152. *Reinfuss R.* Ze studiów nad kulturą materialną bojków. — «Rocznik ziem górskish», Warszawa, 1939.
153. *Sawicka I.* Zwyczaje dziadów w Minszczyznie. — «Ziemia», 1912, № 47.
154. *Śmiszko M.* Naczynia pierścieniowate. — «Lud», t. 34. Lwów, 1936.
155. *Strzetelska-Grynbergowa Z.* Staromiejskie. Ziemia i ludność. Lwów, 1899.
156. *Sumców M.* Starodawne sposoby przyrządzania chleba. — «Wisła», t. 4, 1890.
157. *Schnaider J.* Z kraju huculów. — «Lud», t. 5, Lwów, 1899.
158. *Schnaider J.* Z życia górali nadłomnickich. — «Lud», t. 18. Lwów, 1912.
159. *Schnaider J.* Lud peczeniżyński. — «Lud», t. 12. Lwów, 1906.
160. *Szemlej J.* Przyczynek do wielkopostnego pieczywa ludowego. — «Lud», t. 33. Lwów, 1934—1935.
161. *Tempir L.* Typy ručnich a nožnich stup v Československu. — «Český lid», t. 49, 1962.
162. *Udziela S.* Ziemia łemkowska przed półwieczem. Lwów, 1934.
163. *Wahilewic J.* Huculowé, obywatelé východnjho pohořj karpatského. — «Časopis českého museum», Praha, 1838.
164. *Wajgiel L.* O huculach. Kraków, 1887.

ВСТУП 3

РОЗДІЛ I

ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, ЇХ ОБРОБКА, ДОМАШНІЙ ПОСУД ТА НАЧИННЯ ГОРЯН КІНЦЯ XIX—30-х РОКІВ XX ст. 12
Соціально-економічне становище карпатських українців 12
Харчові продукти та їх обробка 19
Посуд та домашнє начиння 34

РОЗДІЛ II

ЩОДЕННА ЇЖА КАРПАТСЬКИХ УКРАЇНЦІВ КІНЦЯ XIX—30-х РОКІВ XX ст. 55
Режим харчування 55
Хліб, борошняні та круп'яні страви . . 58
Овочеві страви 66
Молочна їжа 75
Напої, їх виготовлення і вживання . . 77

РОЗДІЛ III

СВЯТКОВА ТА ОБРЯДОВА ЇЖА 81
Їжа на сімейно-побутові свята та обрядова 81
Їжа на свята календарного циклу . . 94

РОЗДІЛ IV

ТРАДИЦІЇ ТА ЗМІНИ В СУЧАСНОМУ ХАРЧУВАННІ СІЛЬСЬКОГО НАСЕЛЕННЯ КАРПАТ . 106
ВИСНОВКИ . . . . [illegible]
Література . . . .

Академия наук Украинской ССР

Музей этнографии
и художественного промысла

Таисия Александровна Гонтарь

НАРОДНОЕ ПИТАНИЕ УКРАИНЦЕВ КАРПАТ

(На украинском языке)

*Друкується за постановою вченої ради
Музею етнографії та художнього промислу
АН УРСР*

Редактор
Л. Д. СУШКО
Художній редактор
М. М. ХАЛЯВА
Оформлення художника
Г. М. БАЛЮНА
Технічний редактор
Г. Р. БОДНЕР
Коректори
І. С. ЄВДОЩУК, Ю. І. БОЙКО

Інформ. бланк № 2730.

Здано до набору 06. 12. 78. Підп. до друку 24. 05. 79. БФ 00627. Формат 84×108/32. Папір друк. № 1. Літ. гарн. Вис. друк. Ум. друк. арк. 7,35. Обл.-вид. арк. 7,41. Тираж 1800 пр. Зам. 3952. Ціна 1 крб. 10 коп.

Видавництво «Наукова думка». 252601, Київ, МСП, Рєпіна, 3.

Обласна книжкова друкарня Львівського обласного управління в справах видавництв, поліграфії і книжкової торгівлі. 290000. Львів, Стефаника, 11.